

**EDITAL Nº 002/HUST/2014**  
**LICITAÇÃO NA MODALIDADE DE PREGÃO PRESENCIAL**  
**TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

O Diretor Geral do Hospital Universitário Santa Terezinha - HUST, Prof. Adgar Zeferino Bittencourt, no uso as atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pelo Regulamento de Contratações de Compras, Serviços, Obras, Alienações e Locações da FUNOESC de 16 de abril de 2004, a Lei Federal 10.520/2002, a Lei Federal nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis, a vista do parecer conclusivo exarado pelo Pregoeiro e membro da Equipe de Apoio, resolve:

**1. HOMOLOGAR E ADJUDICAR A PRESENTE LICITAÇÃO NOS SEGUINTE TERMOS:**

<b>Edital de Licitação</b>	02/HUST/2013
<b>Modalidade</b>	Pregão Presencial Tipo Menor Preço
<b>Data do Processo</b>	13/05/2014
<b>Data da Licitação</b>	27/05/2014
<b>Objeto</b>	O Objeto deste ato convocatório é a aquisição <b>de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST</b>

**Fornecedor:** Refrigeração Tieppo Ltda

**Lote 1 – Equipamentos para Cozinha**

Item	Descrição	Quant.	Características	Valor Total R\$
01	Lixeira com pedal 50 L	19	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.	
02	Mesa de encosto em aço inox com 04 cubas contornando a sala.	01	Mesa de encosto em inox AISI 304 resistente, medidas: 378cm/650cm(em curva)/160cm (medidas lineares encostadas na parede), com 04 cubas de 40cm profundidade X 60cm de comprimento e 60cm de largura, prateleira vazada na parte inferior. Fazer as extremidades com pequena elevação para evitar que molhe o manipulador.	
03	Carro auxiliar 2 plataforma inox.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4”, duas rodas com freio, medindo 60cm X 70cm X 90cm.	
04	Esguicho de pré-lavagem	02	Esguicho sem misturador de Parede para executar a pré lavagem das louças.	
05	Multiguichê	02	Medidas: 99cmx36cm	
06	Fogão inox 8 bocas duplas, com 2 fornos.	01	Em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento polido fosco. Tubo coletor para gás embutido na parte interna do equipamento, painel frontal e marcação de controle de chama. Pés em cantoneira inox com niveladores e forno com isolamento em manta de lã de vidro. As grelhas são produzidas em aço carbono inquebráveis. Medidas: 167cmx114cmx85cm	
07	Chapa bifeteira.	01	Caixa coletora de gordura; chapa de aço carbono SAE 1020 com 8mm de espessura, estrutura em aço inoxidável escovado, queimadores com dupla furação, tubulação e queimadores em aço carbono SAE 1020, bandeja coletora de gordura, área útil da mesa de 100mm de largura X 60mm de profundidade, elétrica.	
08	Mesa inox com rodízios, com 2 planos.	02	1,20m comprimento X 0,6m largura X 1m altura, com rodas giratórias, travas em duas rodas.	

09	Forno combinado elétrico	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><b>CAPACIDADE MECÂNICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 recipientes gastronorms 1/1 por 65mm de profundidade.</li> </ul> <p><b>CONSUMO E ECONOMIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eletricidade (kW): 15,3</li> </ul> <p><b>CARACTERÍSTICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intelligent Cooking</li> <li>• Velocidade de ventilação variável: Air Control®</li> <li>• Umidificação controlada: Steam Control®</li> <li>• Reversão automática da turbina para padronização do ponto de cocção e coloração: Airdry®</li> <li>• CoreControl®: A potência do Forno Precisão é automaticamente ajustada a quantidade de alimento que foi abastecido. Automaticamente ativa o modo de economia de energia após período de inatividade.</li> <li>• Tool Box: Armazena e calcula consumo de água, energia e detergente.</li> <li>• Twin Control: Produção “Non Stop”, você sempre tem o forno operando.</li> <li>• Voltagem 380 / 60 / 3</li> <li>• Caldeira auto-geradora de vapor.</li> <li>• Controle de umidade de 0 a 99% da umidade relativa máxima possível à temperatura escolhida.</li> <li>• Sistema de umidificação: de 1 em 1%.</li> <li>• Painel de controle de LCD com auto-diagnóstico de falhas, posicionado no lado direito, fácil de ser operado, intuitivo e ergonômico.</li> <li>• 80 diferentes programas na memória com opção de ajustes do ponto de cocção e coloração.</li> <li>• Função DELTA “T” – amplia lentamente a temperatura externa, conforme o incremento da temperatura central da carne. Resultado: carnes mais suculentas e de excelente rendimento.</li> <li>• Injeção automática de água para rápido resfriamento.</li> <li>• Amplo espaço entre trilhos: 65 mm.</li> <li>• Sensor de núcleo de múltiplos pontos de medição, de <math>\varnothing</math> 3mm e 100mm de comprimento e conexão externa.</li> </ul>	
10	Caldeirão 300 litros.	03	<p><b>CALDEIRÃO INDUSTRIAL</b>, 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 :</p> <p>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,</p>	

			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 efetuado 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 eletro-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.	
11	Carro plataforma inox, com 3 planos.	02	Inteiraente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 70cm X 50cm X 120cm	
12	Balcão de encosto em inox, com pia, com portas para armazenamento refrigerado na parte inferior, temperatura de 0°C a 5°C.	01	Em inox, medidas aproximadas de 270cmx55cmx90cm; prateleira interna.	
13	Liquidificador basculante 15L	01	3500 RPM - 1 HP – 220 V – <b>15 litros, basculante, atendendo a NR12.</b>	
14	Liquidificador 8L	01	<b>Liquidificador inox 8 L - 3500 RPM - 1/2 HP – 220 V</b>	
15	Banho Maria elétrico	01	Em inox, elétrico, 1m X 0,6m X 0,2m, para colocar sobre a bancada.	
16	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	06	<b>Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L, 18000 RPM - 800 W - 220V</b>	
17	Liquidificador 4L	01	<b>Liquidificador de Alta Rotação 4 L -22000 RPM - 1200 w - 220V, inox</b>	
18	Mesa de encosto inox com cuba	01	Medidas da mesa: 325cmx55cmx90cm, com prateleiras na parte inferior. Medidas da cuba: 50cmx40cmx25cm	
19	Lixeira com pedal 30L	16	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.	
20	Fogão 4 bocas, inox, com 2 fornos	01	Acendimento automático, em inox, 2 fornos, 4 bocas.	
21	Balcão inox refrigerado.	01	Balcão refrigerado, revestido externa e internamente com inox, visor e controle de temperatura digital,	

			200cmx55cmx90cm	
22	Micro-ondas em inox, 45L	02	Em inox, 45L, 220V, preferencialmente com função dourador.	
23	Chapa grill sanduicheira	01	Elétrica, pequena, 220V, Altura: 201mm. Profundidade: 430mm. Largura: 325mm	
24	Extrator de suco	01	Modelo: EXB-N / Potência: 0,25CV Frequência: 60Hz / Tensão: 220V 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	
25	Centrífuga de sucos	01	Bocal de alimentação – Diâmetro de 57mm, com soquete de nylon; Tampa – Em alumínio fundido, polido e pintado na cor cinza, com sistema de troca rápida; Câmara de líquidos - Produzida em aço inox 304; Copo – Copo de plástico com capacidade de 1 litro. Gabinete – Em alumínio polido. Vasilhame – Em alumínio polido com capacidade de 6,5 litros. Tem a função de recolher os resíduos de sobras da polpa. Peneira em Aço Inox –rápida.Potência 0,5CV/3 68W, Frequência 60Hz, Voltagem 110/220V Altura 570.00mm, Largura 600.00mm Profundidade 350.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 15.00kg Peso Bruto 17.00kg Rotacao 3500rpm.	
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 1,5CV/1104W Frequência 50-60Hz Voltagem 110V ou 220v Altura 1430.00mm Largura 620.00mm Profundidade 1070.00mm, Consumo 1.10kW/h, Peso Líquido 150.00kg, Peso Bruto 175.00kg.	
28	Prateleira superior em inox	01	Medidas da mesa: 325cmx40cm	
29	Prateleira superior em inox	01	Medidas: 190cmx40cm	
30	Mesa de inox seco encosto com pia e prateleira inferior.	01	Medidas: 200cmx70cmx90cm	
31	Mesa de encosto sem cuba, em inox, com prateleira inferior	01	Medidas: 150cmx70cmx90cm	
32	Cafeteira automática com 2 depósitos de 20 litros cada	01	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 <b>Volts (V):</b> 230v <b>Fase:</b> TRIFÁSICA <b>Watts (W):</b> 4000 <b>Consumo (KWH):</b> 10 <b>Tempo Fervura:</b> 60min	

			<b>Volume Caldeira (L): 35</b> <b>Volume Depósito (L): 20</b> <b>Depósito: 2</b> <b>Peso Bruto (Kg): 43,0</b> <b>Peso Líquido (Kg): 28,0</b>	
33	Prateleira superior de aço inox	01	Medidas: 60cmx60cm	
34	Balcão de inox seco encosto com pia em formato de U, com prateleira inferior.	01	Em inox, formato em “U” com prateleira vazada na parte inferior. Com uma cuba no centro do móvel. Medindo: 120/260/120cm (medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm	
35	Refrigerador vertical 04 portas	01	<b>Gabinete:</b> 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. <b>Isolamento térmico:</b> 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. <b>Prateleira Interna:</b> confeccionada em aço Inox Gradeada. <b>Painel Frontal:</b> Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo). <b>Sistema de Refrigeração:</b> unidade frigorífica hermética monofásica de 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete. <b>Sistema de Resfriamento:</b> com evaporação tipo serpentina de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna. <b>04 Portas:</b> 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. <b>Pés:</b> 04 sapatas de polietileno de Ø 2’x120 mm que permite perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. <b>Temperatura de Funcionamento:</b> +3°C a + 8°C. <b>Medidas: 120x80x190cm</b>	
36	Bancada em L em aço inox com cuba	01	Em Inox em L. com uma cuba. Medindo: 300cm+160cm (medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm Fazer barreira nos contornos para não cair líquidos no manipulador e piso. Com uma cuba na lateral maior 50cmx40cmx25cm. <b>Tampo Encosto:</b> confeccionado em <b>aço inoxidável</b> 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 <b>01 Cubra (50cmx40cmx25cm):</b> com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios	

			<p>verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p><b>Quadro Estrutural:</b> 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><b>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso:</b> confeccionada em <b>aço inoxidável</b> 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><b>Montantes:</b> em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p>	
37	Prateleira superior em L lisa	01	<p>Prateleira superior: Medidas: 300cm+225cm(medidas lineares encostadas na parede)x35cm profundidade</p> <p><b>Prateleira superior Lisa:</b> confeccionada em <b>aço inoxidável</b> 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>	
38	Câmara fria para hortifrutí in natura (até 10°)	01	<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	Estante inox	01	<p>Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 200cmx50cmx210cm (LxPxH)</p>	
41	Estante inox	01	<p>Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 280cmx50cmx240cm (LxPxH)</p>	
42	Estante inox	01	<p>Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 180cmx50cmx240cm (LxPxH)</p>	
43	Estante inox	02	<p>Estante em inox afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 130cmx50cmx240cm (LxPxH)</p>	
44	Estante inox	01	<p><b>120cmx50cmx170cm</b> estante em inox, 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>	
45	Estante inox	01	<p><b>170cmx50cmx100cm</b>, estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos</p>	

			planos de 50cm.	
46	Estante inox	01	<b>180cmx50cmx200cm</b> , estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm	
47	Estante inox	01	<b>170cmx50cmx170cm</b> , estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm	
48	Balcão de inox seco para apoio.	01	Bancada em inox resistente, com prateleira inferior, medidas: 340cmx50cmx85cm	
49	Balcão térmico para Buffet 8 cubas.	01	<p><b>Tampo Superior</b> : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio polido</p> <p><b>Tanque Banho-Maria</b> : 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><b>Capacidade:</b> 8Gn’s 1/1-200 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. <b>Obs.: Não acompanha os recipientes</b></p> <p><b>Sistema de Aquecimento:</b> 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 analógico.</p> <p><b>Quadro Estrutural:</b> 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><b>Revestimento Inox</b> : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p><b>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso:</b> confeccionada em <b>aço inoxidável</b> 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><b>Montantes:</b> em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 08 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p><b>Medidas: 400x70x85cm.</b></p>	
50	Prateleira superior	01	Medias: 400cmx35cm	
51	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; 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.</p>	

52	Mesa de encosto sem cuba, com prateleira inferior lisa	04	Em inox resistente, medindo 150cmx70cmx85, com prateleiras inferiores.					
53	Prateleira superior em inox	04	Medidas: 150cmx35cm					
54	Carro de apoio 3 plataformas, em inox	03	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4”, duas rodas com freio, medindo 100cm x 60cmx90cm					
55	Purificador de água com Contágua	02	Filtra, purifica e desinfeta a água através de lâmpada UV. Temperatura Natural, fresca ou gelada. Gabinete em aço inox, painel em ABS, cuba com sistema de escoamento, etiquetas policarbonato, bica telescópica para uso de recipientes maiores. <b>Acionamento</b> através do push-button para fluxo momentâneo ou teclas frontais para fluxo contínuo e seleção da temperatura. 220V. Com Contágua para contar os litros.					
56	Balcão de inox seco encosto, em formato de U, com prateleira inferior, apenas no lado maior	01	Em inox, formato em “U” com prateleira vazada na parte inferior. Medindo: 120/260/120cm (medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm					
57	Carro plataforma a 02 planos inox	01	<b>Plano Superior e Inferior Liso:</b> confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. 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 de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90° <b>Estrutura:</b> em aço inox tubular curvado de Ø 1 para fixação dos tampos e da alça para manobra, pega mão <b>Rodízios:</b> 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 <b>Medidas: 70x50x120cm.</b>					
58	Seladora e datadora com pedal	01	110VCA ou 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.					
59	Tanque em inox para higienização verduras legumes, com acionamento com o pé	01	Tanque em inox, medindo: 80cmx55cmx50					
60	Mesa de encosto em L com 2 cubas	01	Medidas: 290cmx140cm (medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm. Com prateleira inferior apenas na lateral menor Medidas Cuba: 500x400x250mm					
61	Descascador de Legumes 10kg, em inox	01	<table border="1"> <tr> <td>Potência</td> <td><b>0,5CV/520W</b></td> </tr> <tr> <td>Frequência</td> <td><b>60Hz</b></td> </tr> </table>	Potência	<b>0,5CV/520W</b>	Frequência	<b>60Hz</b>	
Potência	<b>0,5CV/520W</b>							
Frequência	<b>60Hz</b>							



			<table border="1"> <tr><td>Voltagem</td><td><b>220V</b></td></tr> <tr><td>Altura</td><td><b>855.00mm</b></td></tr> <tr><td>Largura</td><td><b>620.00mm</b></td></tr> <tr><td>Profundidade</td><td><b>710.00mm</b></td></tr> <tr><td>Consumo</td><td><b>0.00kW.h</b></td></tr> <tr><td>Peso Líquido</td><td><b>36.00kg</b></td></tr> <tr><td>Peso Bruto</td><td><b>52.00kg</b></td></tr> <tr><td>Producao</td><td><b>200kg/h</b></td></tr> </table>	Voltagem	<b>220V</b>	Altura	<b>855.00mm</b>	Largura	<b>620.00mm</b>	Profundidade	<b>710.00mm</b>	Consumo	<b>0.00kW.h</b>	Peso Líquido	<b>36.00kg</b>	Peso Bruto	<b>52.00kg</b>	Producao	<b>200kg/h</b>	
Voltagem	<b>220V</b>																			
Altura	<b>855.00mm</b>																			
Largura	<b>620.00mm</b>																			
Profundidade	<b>710.00mm</b>																			
Consumo	<b>0.00kW.h</b>																			
Peso Líquido	<b>36.00kg</b>																			
Peso Bruto	<b>52.00kg</b>																			
Producao	<b>200kg/h</b>																			
62	Processador de Legumes	01	<table border="1"> <tr><td>Potência: <b>0,33CV/600W</b></td></tr> <tr><td>Frequência<b>60Hz</b></td></tr> <tr><td>Voltagem<b>220V</b></td></tr> <tr><td>Altura<b>610.00mm</b></td></tr> <tr><td>Largura<b>310.00mm</b></td></tr> <tr><td>Profundidade<b>560.00mm</b></td></tr> <tr><td>Consumo<b>0.00kW.h</b></td></tr> <tr><td>Peso Líquido<b>21.00kg</b></td></tr> <tr><td>Peso Bruto<b>31.00kg</b></td></tr> <tr><td>Diametro do Disco<b>203mm</b></td></tr> <tr><td>Producao<b>350kg/h</b></td></tr> <tr><td>Diametro do Bocal Redondo<b>60mm</b></td></tr> <tr><td>Abertura do Bocal Oblongo<b>71x146mm</b></td></tr> </table>	Potência: <b>0,33CV/600W</b>	Frequência <b>60Hz</b>	Voltagem <b>220V</b>	Altura <b>610.00mm</b>	Largura <b>310.00mm</b>	Profundidade <b>560.00mm</b>	Consumo <b>0.00kW.h</b>	Peso Líquido <b>21.00kg</b>	Peso Bruto <b>31.00kg</b>	Diametro do Disco <b>203mm</b>	Producao <b>350kg/h</b>	Diametro do Bocal Redondo <b>60mm</b>	Abertura do Bocal Oblongo <b>71x146mm</b>				
Potência: <b>0,33CV/600W</b>																				
Frequência <b>60Hz</b>																				
Voltagem <b>220V</b>																				
Altura <b>610.00mm</b>																				
Largura <b>310.00mm</b>																				
Profundidade <b>560.00mm</b>																				
Consumo <b>0.00kW.h</b>																				
Peso Líquido <b>21.00kg</b>																				
Peso Bruto <b>31.00kg</b>																				
Diametro do Disco <b>203mm</b>																				
Producao <b>350kg/h</b>																				
Diametro do Bocal Redondo <b>60mm</b>																				
Abertura do Bocal Oblongo <b>71x146mm</b>																				
63	Carro auxiliar 02 plataformas inox.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 60cm X 90cm X 90cm																	
64	Mesa de apoio para descascador	01	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, com traventamentos 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. medidas: 70cmx70cmx60cm																	
65	Prateleira superior	01	Prateleira superior medidas: 375cm+230cm(medidas lineares encostadas na parede)x35cm profundidade. <b>Prateleira superior Lisa:</b> confeccionada em <b>aço inoxidável</b> AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio.																	
66	Estante em aço inox	02	Espaçamento entre prateleiras de 50cm, distancia de 20 cm do chão. Medidas: 135cmx50cmx220cm																	
67	Estante em aço inox	01	Espaçamento entre prateleiras de 50cm., distancia do chão 20 cm. Medidas: 180cmx50cmx220cm																	
68	Geladeira inox 2 portas Bipartidas	02	<b>Gabinete:</b> 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 . <b>Isolamento térmico:</b> 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><b>Prateleira Interna:</b> confeccionada em aço Carbono Pintado</p> <p><b>Painel Frontal:</b> Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p><b>Sistema de Refrigeração:</b> unidade frigorífica hermética monofásica <b>3/4 HP</b>, 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p><b>Sistema de Resfriamento:</b> com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de <b>ar forçado</b> fixada na parte superior interna.</p> <p><b>Portas Bipartidas:</b> 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><b>Pés:</b> 06 sapatas de polietileno Ø2"x120 mm que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p><b>Temperatura de Funcionamento:</b> 0° a + 8°C.</p> <p><b>Capacidade: 800 Kg</b></p> <p><b>Medidas: 2000x950x2050mm</b></p>	
69	Estrado em polietileno para caixas	04	Medidas: 100cmx60cm, cor branca.	
70	Bancada em inox	01	Bancada em inox medindo: 140cmx60cm	
71	Balança digital 150kg.	01	Capacidades: 150 kg Precisão: 50 gramas Dimensão da plataforma: 40 x 40 à 50 x 50cm, revestimento em inox. Tipo plataforma	
72	Bancada em aço inox, com cuba grande	01	Bancada em inox medindo 160cmx70cmx90cm com cuba medindo (LxCxP) 0,6mx0,8mx0,6m	
73	Carro com rodízios porta detritos 100l	06	- Totalmente em aço inox aisi 304 tipo 18.8; - Capacidade 100 L; - Tampa articulável - Rodízios Ø4" giratórios com freios.	
74	Balcão inox seco de encosto com pia em L.	01	Balcão em inox seco de encosto medindo: 250cmx140cm(medidas lineares encostadas na parede)x70cmx90cm com prateleira inferior, cuba medindo 60cmx60cmx20cm (LxCxP).	
75	Multiguichê em inox.	01	Em inox medindo: 100cmx41cmx70cm	
76	Lavadora de louça industrial	01	Com esguicho pré lavagem, capacidade de 60 racks por hora, capaz de lavar bandejas, pratos rasos, fundos e de salada, talheres, 65cmx65cm (?) Capacidade – 18 pratos, 9 bandejas, 25 copos ou 160 talheres por ciclo. Fases – Lavagem + Enxágue, Acessórios standard – 2 gavetas para pratos ou bandejas com até 46cm; 2 gavetas para louças especiais (xícaras, molhadeiras, cumbucas)	
77	Prateleira superior	01	Medidas: 310cmx35cm	
78	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.	
79	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.	
80	Balcão inox seco de encosto sem pia	01	Em inox resistente, ver medidas: 200cmx70cmx90cm	
81	Balcão térmico para buffet 12 cubas ½ mais parte refrigerada sobreposta	01	Buffet quente, aquecimento por banho Maria e Buffet frio com frio estático sobreposto ao quente (conforme figura), elétrico, para 12 cubas ½, com protetor salivar, controle de temperatura digital, com passador de bandejas, medidas: 285cm	
82	Balcão de distribuição de bandejas, louças e talheres (conforme figura)	01	Medidas: 90cmx70cmx90cm	
83	Máquina para suco, 32 L	02	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	Cafeteira 02 depósitos	01	Cafeteira para café + leite, 20L. Sem Esterilizador. Aço Inox, com depósito de água, aquecimento em Banho Maria, aquecido por resistências.	
85	Geladeira média 220 L.	09	Cor branca, capacidade 220 L, com congelador	
86	Balcão inox seco de encosto com pia, com prateleira inferior	01	Com prateleira inferior, cuba medindo 40cmx60cmx20cm (LxCxP). Medidas: 220cmx70cmx90cm	
87	Prateleira superior	01	Medidas: 298cmx35cm	
88	Micro-ondas em inox, 30L	05	Em inox, 30L, 220V.	
89	Mesas com 6 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, vermelho, preto e azul marinho)	12	Tube em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tampo laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.	
90	- Mesas com 4 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, Vermelho, Preto e Azul Marinho.)	05	Tube em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tampo laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.	

91	Balcão inox seco de encosto com pia, com prateleira inferior	04	250cmx60cmx90cm com prateleira inferior, cuba medindo 40cmx60cmx20cm (LxCxP).	
92	Prateleira superior	04	Medidas: 450cmx35cm	
93	Prateleira superior	04	Medidas: 250cmx35cm	
94	GN's para Buffet	40	GN PARA BUFFET QUENTE E FRIO DE 1/1 COM TAMPA em Inox (profundidade de 200 e de 100)	
<b>Valor Total do Lote</b>				418.000,00

**2. AUTORIZAR A CONTRATO ADMINISTRATIVO.**

Joaçaba, SC, 30 de maio de 2014.

***Prof. Adgar Zeferino Bittencourt,  
Diretor Geral do HUST.***