ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

Equipamentos, mobiliários e utensílios com suas especificações técnicas disponibilizados para uso no Restaurante Universitário do *campus* CTAN (conforme previsto no item 13.3.2 deste Termo de Referência)

01 – COPA DE HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS E UTENSÍLIOS

01.1 – COLETOR DE LIXO EM POLIPROPILENO – 02 UNIDADES

Coletor de lixo em polipropileno com tampa resistente e sistema de pedal em aço galvanizado, dotados de rodízios e alças, dimensões externas: 480 x 550 x 930 mm, capacidade: 120 litros. Nas cores Vermelho e Marrom.

Qualidade igual ou superior Marfinite.

01.2 - CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES – 02 UNIDADES

Dotado de recipiente removível em aço inox, medindo internamente: 600 x 600 x 200 mm, próprio para receber gavetas de máquina de lavar, provido de borda de reforço em todo o seu perímetro de 30 mm e cantos sanitários de amplo raio de curvatura. Construído em aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,5 mm. A cuba deverá ser apoiada em cantoneiras inoxidáveis de 30 x 30mm, dotado de válvula americana com diâmetro de 2,5” e tampão inferior em aço inox, registro de fecho rápido tipo esfera em aço inox, estrutura de apoio executada em perfis de aço inox AISI 304-18/8 com pés tubulares de aço inox AISI 304- 18/8, diâmetro 38mm e espessura de 1,5 mm, com contraventamento, dotado de 04 (quatro) rodízios, sendo dois giratórios e dois fixos com diâmetro de 4”, extra-reforçados. Dimensões: 600 x 600 x 500 mm.

Qualidade igual ou superior a Melhor inox.

01.3 - CARRO AUXILIAR EM AÇO INOX AISI-304 COM 02 PLANOS – 06 UNIDADES

Planos executados em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,25 mm, providos de duas ômegas verticais por plano, dotados de bordas elevadas em todos os lados com 40 mm de altura interna e 20 mm de largura. Guidão executado em tubo de aço inox AISI 304-18/8 com Ø de 1”. Estrutura de apoio executada em tubos de aço inox AISI 304-18/8, bitola 16 com Ø 1 1/2”, espessura de 1,5 mm, dotada de 04 (quatro) rodízios de 5" de diâmetro, com revestimento em poliuretano, sendo: 02 (dois) fixos dianteiros e 02 (dois) giratórios com trava. Capacidade: 80 Kg. Dimensões: comprimento: 900 mm; Largura: 600 mm; Altura: 900 mm.

Quantidade de planos: 02 (dois) Qualidade igual ou superior a Melhor inox.

01.4 - LAVADORA DE LOUÇAS COM KIT MOTO BOMBA DE ENXÁGUE, AQUECEDOR DE ENXAGUE INCORPORADO E TÚNEL DE SECAGEM – 01 UNIDADE

Capacidade: 203 gavetas por hora.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Painel de comando ergonômico localizado no topo do equipamento para facilitar a operação e o serviço de manutenção.

- Dispositivo de segurança instalado em cada uma das portas de inspeção, assegurando a interrupção do processo de higienização quando as portas forem abertas.

- Braços de lavagem confeccionados em aço inoxidável, com bicos anti entupimento e tampões de limpeza nas extremidades.

- Auto timer de economia para desativar a lavagem e o enxágüe em momentos de ociosidade, economizando energia elétrica, água e detergente.

- Controladores de nível e temperatura para proteção da resistência elétrica do tanque de lavagem que garante a manutenção adequada da temperatura.

- Bomba e rotor de lavagem confeccionadas em aço inoxidável de grande durabilidade com exclusivo sistema de auto drenagem, garantindo o escoamento total da água do sistema e mais higiene.

- Aquecedor elétrico da água incorporado à lavadora De louças com corpo robusto, construído inteiramente em chapas de aço inoxidável, soldada pelo processo TIG com pressão de trabalho de 40 psi.

- Deverá acompanhar:

- 1 (uma) mesa auxiliar construída em aço inoxidável para entrada de bandejas na máquina com 1250 mm de comprimento;

- 1 (uma) mesa auxiliar construída em aço inoxidável para saída da máquina com 1500 mm de comprimento, dotada de chave fim de curso.

- 4 (quatro) gavetas para higienização de bandejas com comprimento acima de 46 cm.

- 1 (uma) gaveta com 16 porta talheres; MOTORES:

Lavagem: 2,0 CV

Transportador: 0,17 Cv

Moto-bomba de e enxágüe: 0,5 Cv TEMPERATURA:

Lavagem de 55º C a 65º C Enxague de 80º

a 90º C CONSUMO:

ÀGUA: 550 litros/hora

ELÉTRICO: Potência do aquecedor da água do enxágüe: 52,2 KW, com temperatura de entrada de 20 a 25º

C. Tanque de lavagem com resistência de 10 KW.

ALIMENTAÇÃO: 220V/60HZ/3

COMANDO: 220V/60HZ/1

DIMENSÕES (mm): Altura: 1.790

Altura aproximada com a porta aberta: 1.947 Largura: 1.120

Profundidade: 770
Comprimento: 1.120

Mesa Entrada: 1500

Mesa Saída: 1250 TÚNEL DE SECAGEM:

Túnel de secagem elétrico 12KW, em aço inox AISI 304 - 18/8 para ser instalado na mesa de descarga da lavadora, destinado a secagem de louças por choque térmico, projetando ar quente a uma temperatura de 90º C. Dimensões: 450 x 635 990mm.

DADOS TÉCNICOS:

- Motor 0,33 CV
- Resistência: 12 KW

POTÊNCIA TOTAL DA MÁQUINA: 64,2 KW

Marca Netter.

02 – DISTRIBUIÇÃO E REFEITÓRIO

02.1 – MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO PARA APOIO DE BANDEJAS E TALHERES BILATERAL – REFORÇADO - 02 UNIDADES

Módulo para apoio de bandejas e talheres, tendo as seguintes características básicas:

- Tampo superior executado em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,59 mm, medindo: 800 x 700 mm, liso, com reforço sob o tampo no sentido transversal e longitudinal em perfis de 3,1 mm;

- Gabinete com revestimento externo em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 20 espessura de 1,0 mm, nos 04 (quatro) lados, com 800 mm de altura;

- Prateleira superior com largura de 450 mm, em aço inox AISI 304-18/8, apoiada ao tampo superior sobre montantes tubulares de aço inox AISI-304 com 1 1/2" de diâmetro e espessura de 1,2 mm com altura de 500 mm;

- Esteira bilateral lisa em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,2 mm, com largura de 300 mm, provida de suportes tipo mãos francesas de aço inox-304; deverá ser fixada com distância de 2,5 cm do tampo superior. Na junção da esteira ao gabinete deverá ser siliconizada para vedação de frestas, evitando-se assim incrustações e acúmulo de resíduos alimentares;

- Estrutura de apoio executada em perfis de aço inox AISI-304, com pés tubulares do piso até o tampo superior, em aço inox AISI-304 com 1 1/2" de diâmetro e espessura de 1,2 mm, dotados de sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento em tubos de aço inox AISI-304 de 1" de diâmetro, espessura de 1,2 mm;

- Acompanha 02 porta talheres em aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,2 mm, com 04 orifícios de aço inox AISI 304-18/8 com Ø de 100 mm, em cada lado;

- Dimensões totais do balcão:

Comprimento : 800 mm Largura : 1300 mm Altura : 1.400 mm Padrão Inecom MDA-080

02.2 – MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO BILATERAL - 02 UNIDADES

Módulo para distribuição de alimentos quentes, tendo as seguintes características básicas:

- Tampo superior executado em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,59 mm, medindo: 2.600 x 700 mm, provido de aberturas para encaixe de 07 recipientes GN's 1/1-200;

- 02 Banho-maria em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,2 mm, sendo 01 para para 03 (três) GN's 1/1-200 e outro para 04 (quatro) GN's 1/1-200, com aquecimento por meio de resistências elétricas de imersão de aço inox com potência de 3,0 kW e 4,0 kW respectivamente, comandado por termostato automático para controle de temperatura, acompanha botão liga/desliga, situado em sua parte frontal;
- Gabinete com revestimento externo em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 20, espessura de 1,0 mm, nos 04 (quatro) lados, com 800 mm de altura, com portas frontais dotadas de dobradiças para acesso as instalações hidráulicas e elétricas;

- Estrutura de apoio executada em perfis de aço inox AISI-304, com 06 pés tubulares do piso até o tampo superior, em aço inox AISI-304 com 1 1/2" de diâmetro e espessura de 1,2 mm, dotados de sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento em tubos de aço inox AISI-304 de 1" de diâmetro, espessura de 1,2 mm;

- Esteira bilateral lisa em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,2 mm, com largura de 300 mm, provida de suportes tipo mãos francesas de aço inox-304;

- Prateleira superior executado em vidro temperado com espessura de 10 mm e protetor de salivas frontal em vidro temperado com espessura de 10 mm, provida de 04 (quatro) montantes tubulares em aço inox AISI 304-18/8;

- Dimensões totais do balcão:

comprimento : 2.600 mm

largura: 1.300 mm

altura: 1.400 mm

- Potência total instalada ..: 7 KW-220V-BIFÁSICO

02.3 – MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO BILATERAL – 02 UNIDADES Equipamento para distribuir alimentos frios em refeitórios coletivos.

- Tampo superior com rebaixo para 03 recipientes Gastronorm GN's 1/1-100, executado em aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,2 mm, com dreno no rebaixo;
- Gabinete com revestimento externo em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 20, espessura de 1,0 mm, nos 04 (quatro) lados, com 800 mm de altura, com porta frontal dotada de dobradiça para acesso a unidade condensadora e instalações elétricas;

- Conjunto frigorífico composto de compressor do tipo hermético, com controle de temperatura digital, evaporador em tubo de cobre eletrolítico e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento, acompanha botão liga/desliga em sua parte frontal;

- Estrutura de apoio executada em perfis de aço inox AISI-304 de 1" de diâmetro, com pés tubulares em aço inox AISI-304 com 1 1/2" de diâmetro e espessura de 1,2 mm, dotados de sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento em tubos de aço inox AISI-304 de 1" de diâmetro, espessura de 1,2 mm;

- Esteira bilateral lisa em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,2 mm, com largura de 300 mm, provida de suportes tipo mãos francesas de aço inox-304;

- Prateleira superior executado em vidro temperado com espessura de 10 mm e protetor de salivas frontal em vidro temperado com espessura de 10 mm, provida de 04 (quatro) montantes tubulares em aço inox AISI 304-18/8;

- Dimensões totais do balcão:

Comprimento: 1.200 mm

Largura: 1.300 mm

Altura: 1.400 mm

02.4 - MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO PARA SOBREMESAS BILATERAL– 02 UNIDADES

Equipamento para distribuir alimentos frios em refeitórios coletivos.

- Tampo com rebaixo para 02 recipientes Gastronorm GN's 1/1-100, executado em aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,2 mm, com dreno no rebaixo;

- Gabinete com revestimento externo em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 20, espessura de 1,0 mm, nos 04 (quatro) lados, com 800 mm de altura; com porta frontal dotada de dobradiças para acesso a unidade condensadora e instalações elétricas;

- Conjunto frigorífico composto de compressor do tipo hermético, com controle de temperatura digital, evaporador em tubo de cobre eletrolítico e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento, acompanha botão liga/desliga em sua parte frontal;
- Estrutura de apoio executada em perfis de aço inox AISI-304, com pés tubulares em aço inox AISI-304 com 1 1/2" de diâmetro e espessura de 1,2 mm, dotados de sapatas niveladoras em polipropileno e contraventamento em tubos de aço inox AISI-304 de 1" de diâmetro, espessura de 1,2 mm;

- Esteira bilateral lisa em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 18, espessura de 1,2 mm, com largura de 300 mm, provida de suportes tipo mãos francesas de aço inox-304;

- Prateleira superior executado em vidro temperado com espessura de 10 mm e protetor de salivas frontal em vidro temperado com espessura de 10 mm, provida de 04 (quatro) montantes tubulares em aço inox AISI 304-18/8;

- Dimensões totais do balcão:

Comprimento: 800 mm

Largura: 1.300 mm

Altura: 1.400 mm

02.5 – MESA PARA REFEITÓRIO DE 06 LUGARES – 50 UNIDADES SUPERFÍCIE

Sobreposta a estrutura. Em madeira MDF de 25mm de espessura, revestida em laminado melamínico de baixa pressão texturizado em ambas as faces. Bordas chanfradas e arredondadas. Fixada a estrutura da mesa através de parafusos de aço e buchas metálicas.

ESTRUTURA

04 estruturas em “U” ligadas de duas em duas, com travamento através de outra estrutura em “U” invertido, em tubo de aço com seção redonda 1 ¼” em chapa #16 (1,50 mm) de espessura.

Dimensões: 1800x800x750mm

COMPONENTES METÁLICOS

Todas as peças metálicas recebem pré-tratamento de desengraxamento, decapagem e fosfatização, preparando a superfície para receber a pintura. Pintura epóxi pó aplicada pelo processo de deposição eletrostática com polimerização em estufa, com acabamento texturizado.

CADEIRA PARA MESA DE REFEITÓRIO ASSENTO

Em madeira MDF de 18 mm de espessura, revestida em laminado melamínico de baixa pressão texturizado em ambas as faces. Bordas arredondadas em 180º com acabamento em seladora e verniz. Fixada a estrutura da cadeira através de parafusos de aço e buchas metálicas.

ESTRUTURA

Estrutura da cadeira formada por tubos de aço com seção redonda ¾” em chapa #16 (1,50 mm) de espessura e ½” em chapa # 18 (1,20 mm) de espessura. Encosto em chapa de aço curvada para apoio das costas.

COMPONENTES METÁLICOS

Todas as peças metálicas recebem pré-tratamento de desengraxamento, decapagem e fosfatização, preparando a estrutura para receber a pintura. Pintura epóxi-pó aplicada pelo processo de deposição eletrostática com polimerização em estufa, com acabamento texturizado.

02.6 – MESA PARA REFEITÓRIO DE 04 LUGARES – 56 UNIDADES SUPERFÍCIE

Sobreposta a estrutura. Em madeira MDF de 25mm de espessura, revestida em laminado melamínico de baixa pressão texturizado em ambas as faces. Bordas chanfradas e arredondadas. Fixada a estrutura da mesa através de parafusos de aço e buchas metálicas.

Dimensões:1000x800x750mm

ESTRUTURA

04 estruturas em “U” ligadas de duas em duas, com travamento através de outra estrutura em “U” invertido, em tubo de aço com seção redonda 1 ¼” em chapa #16 (1,50 mm) de espessura.

COMPONENTES METÁLICOS

Todas as peças metálicas recebem pré-tratamento de desengraxamento, decapagem e fosfatização, preparando a superfície para receber a pintura. Pintura epóxi pó aplicada pelo processo de deposição eletrostática com polimerização em estufa, com acabamento texturizado.

CADEIRA PARA MESA DE REFEITÓRIO ASSENTO

Em madeira MDF de 18 mm de espessura, revestida em laminado melamínico de baixa pressão texturizado em ambas as faces. Bordas arredondadas em 180º com acabamento em seladora e verniz. Fixada a estrutura da cadeira através de parafusos de aço e buchas metálicas.

ESTRUTURA

Estrutura da cadeira formada por tubos de aço com seção redonda ¾” em chapa #16 (1,50 mm) de espessura e ½” em chapa # 18 (1,20 mm) de espessura. Encosto em chapa de aço curvada para apoio das costas.

COMPONENTES METÁLICOS

Todas as peças metálicas recebem pré-tratamento de desengraxamento, decapagem e fosfatização,

preparando a estrutura para receber a pintura. Pintura epóxi-pó aplicada pelo processo de deposição eletrostática com polimerização em estufa, com acabamento texturizado.

02.7- PASS THROUGH AQUECIDO COM 04 PORTAS - 01 UNIDADE

Pass Throuhg aquecido com 04 portas, gabinete com monobloco estrutural, totalmente em aço inox padrão AISI 304 liga 18/8 com acabamento escovado. Gabinete interno e externo em chapa de aço inox AISI 304, com paredes duplas com isolação térmica especial em poliuretano de alta densidade.

Suportes internos para grades ou recipientes GN 2/1 ou 1/1 em chapa de aço inox padrão AISI 304 liga 18/8, de 1", fixados em perfil "U", próprios para encaixe de recipientes gastronormes, com regulagem de altura. Acompanham 06 grades em aço inox AISI 304. Portas fabricadas em chapa de aço inox padrão AISI 304 liga 18/8 inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon). Isolação térmica especial em poliuretano injetado em todo o gabinete. Com acabamento escovado externo e internamente. Dobradiças fabricadas em aço inox proporcionando abertura total das portas (180 graus). Dreno interno no fundo do gabinete para escoamento da água de condensação interna.

Pés em alumínio ou aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno. Gaxetas de silicone para vedação em todo o perímetro das portas. Chave comutadora com sinaleiro para acionamento das resistências.

Termostato para regulagem da temperatura. Termômetro digital localizado no painel frontal. Resistências elétricas aletadas blindadas em tubo de aço inoxidável programadas para temperatura (20º C/ 80º C), com comandos automatizados, protegidas para evitar acidentes na operação, controle com programador digital e sistema de umidificação interna para perfeita conservação dos alimentos aquecidos. Dimensões: 1400 x 850 x 2050 mm. Potência: 4 KW/H – 220V.

Padrão: Melhor inox ou qualidade superior.

02.8 - PASS THROUGH REFRIGERADO COM 04 PORTAS – 01 UNIDADE

Pass through refrigerado com 04 portas. Gabinete com monobloco estrutural totalmente em aço inox padrão AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado. Gabinete interno e externo fabricado em chapa de aço inox AISI-304, com paredes duplas com isolação térmica especial em poliuretano de alta densidade.

Suportes internos para grades ou recipientes GN 2/1 ou 1/1, fabricados em chapa de aço inox padrão AISI 304 liga 18.8, de 1" x1", fixados em perfis "U", próprios para encaixe de recipientes gastronorms, com regulagem de altura. Acompanham 06 grades em aço inox AISI-304. Portas fabricadas em chapa de aço inox padrão AISI 304 liga 18.8 inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon).

Isolação térmica especial em poliuretano injetado em todo o gabinete, fechamento magnético com acabamento escovado externo e internamente. Dobradiças fabricadas em aço inox proporcionando abertura total das portas (180º. Dreno interno no fundo do gabinete para escoamento da água de condensação interna. Pés em alumínio ou aço inox com sapatas niveladoras em polipropileno. Gaxetas de Silicone para vedação em todo o perímetro das portas. Conjunto frigorífico composto de compressor do tipo hermético, com controle de temperatura digital, para resfriamentos e congelamentos: (18ºC/0ºC/+10ºC). Evaporador em tubo de cobre eletrolítico e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento, acompanha botão liga/desliga. Dimensões: 1400 x 850 x 2050 mm. Potência: 1/2 HP - 220V Padrão: Melhor Inox ou qualidade superior.

02.9 - BEBEDOURO ELÉTRICO TIPO PRESSÃO EM AÇO INOX – 01 UNIDADES

Tampo superior e gabinete em aço inox fosco; tipo coluna; Reservatório de água em aço inox AISI 304 18/8, com serpentina externa em cobre, isenta de chumbo, envolta com material de isolação térmica; capacidade de armazenamento de aproximadamente de 12 Litros/hora. Dreno para limpeza; sifão na saída do esgoto, tubulações atóxicas, com filtro de água integrado; Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C; Duas torneiras em latão cromado: jato para boca e outra para copo, ambas com regulagem de jato de água. Filtro de água com carvão ativado impregnado com prata coloidal e vela sinterizada de dupla ação; Compressor 47 de refrigeração silencioso e de alto rendimento; Tensão 220V; Protetor térmico para caso de superaquecimento.

Dimensões: Altura:

960 mm Largura:

335 mm

Profundidade: 290 mm

02.10 - BEBEDOURO ELÉTRICO TIPO PRESSÃO CONJUGADO EM AÇO INOX – 02 UNIDADES

Constituído de dois gabinetes em chapa de aço inox fosco e tampos superiores confeccionados em aço inoxidável, sendo os dois Gabinetes conjugados e de tamanhos diferentes, um dos quais, compatível ao uso infantil, e outro gabinete dimensionado para adulto. Reservatório de água em aço inox AISI 304 18/8, com serpentina externa em cobre, isenta de chumbo, envolta com material de isolação térmica; capacidade de armazenamento de aproximadamente de 12 Litros/hora; Dreno para limpeza; sifão na saída do esgoto, tubulações atóxicas, com filtro de água integrado; Termostato de temperatura regulável de 4° a 15°C; Três torneiras em latão cromado: 02 (duas) jato para boca e outra para copo, todas com regulagem de jato de água. Filtro de água com carvão ativado impregnado com prata coloidal e vela sinterizada; Compressor de refrigeração silencioso e de alto rendimento; Tensão 220V;

Dimensões:

Altura: 960 mm

Largura: 335 mm

Profundidade: 290 mm

03 – COPA DE HIGIENIZAÇÃO DE PANELAS

03.1 – ESTANTE EM AÇO INOX - 06 UNIDADES

Estante para diversos, dotada de 4 planos gradeados,confeccionados em perfil tipo "u" em aço inoxidável, AISI 304 18.8, bitola 16, espessura de 1,25 mm; montante (pés) modulados de aço inoxidável, AISI 304 18.8 com 1 ½ polegadas de diâmetro e espessura de 1,2 mm ; moldura dos planos em chapa de aço inox tipo AISI 304 18.8, bitola 16, espessura de 1,25 mm. parafuso, porca e arruela em aço inoxidável, AISI 304 18.8; capacidade de 180 Kg por prateleira, dotados de sapatas niveladoras em polipropileno, acabamento polido e acetinado medindo: 1200 x 600 x 1650 mm

04 – SELEÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DE CEREAIS

04.1 – CARRO PARA HIGIENIZAÇÃO E TRANSPORTE DE CEREAIS – 02 UNIDADES

Carro para caçamba basculante executada em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,5 mm com acabamento escovado, acabamento sanitário, dotado de bordas inferiores, com 35 mm de altura e 35 mm de largura em todos os lados, provida de anteparo perfurado fixado na caçamba para escoamento de água e retenção de grãos (arroz) em aço inox e 02 alças laterais no mesmo material fixados por solda no recipiente, guidão executado em tudo de aço inox AISI 304-18/8, com diâmetro de 1 polegada, estrutura inferior executada em tubos de aço inoxidável AISI 304-18/8, com diâmetro de 1 ½ polegadas, com contraventamento nas laterais, equipada com mancais com travas que permitem bascular a caçamba sem que esta saia do eixo, dotada de rodízios revestidos de poliuretano com 5 polegadas de diâmetro, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freio, capacidade: 90 litros, dimensão da caçamba: 750 x 470 x 750 mm. Dimensão do suporte: Altura: 700 mm.

Padrão: Melhor Inox ou qualidade superior.

05 – COCÇÃO

05.1 – CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS/VAPOR COM TAMPA AUTOCLAVADA – CAP.: 500 LITROS – 02 UNIDADES

Cilíndrico, alto gerador de vapor, autoclavado, capacidade de 500 Litros. Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304 – 18 / 8 (corpo inferior, câmara de vapor, revestimento interno e externo), acabamento escovado, fundos e laterais em aço inox extra reforçados. Fabricado de acordo com a NR13.

TAMPA AUTO CLAVADA: Construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite. Provida de junta de borracha atóxica de silicone.

CORPO INTERNO: Isolamento térmico em lã de rocha (atóxico), provido de câmara de vapor em aço inox abrangendo todo o fundo e as laterais do recipiente de cocção. Dotado de válvula de segurança em latão cromado, desaeração e quebra - vácuo. Recipiente de cocção com amplos raios de concordância entre fundo e as laterais. Queimadores tubulares multiperfurados em aço inox com fácil sistema de remoção, comandado por registro de gás do tipo industrial, reforçado, cromado, com duas graduações de chamas.

Acionamento de partida através de chave elétrica, lâmpada piloto para informação de funcionamento.

Acendimento automático com proteção contra água. Sistema automático de alimentação de água na câmara de vapor; sistema autocampusmático de nível de água (válvula solenóide). Válvula de segurança com lâmpada piloto, para fechamento de gás, sensor de chamas; sistema automático de segurança contra falta de gás.

CORPO EXTERNO: Entrada de água quente e água fria para alimentação da panela através de registro de esfera em aço inoxidável com diâmetro de ¾ polegadas, com conexões e registro de fecho rápido, também em aço inox. Registro de esfera para escoamento de alimentos e líquidos do recipiente de cocção em tubo de aço inox, dotado de filtro inox e diâmetro de 1½ polegadas com conexões e registro de fecho rápido diâmetro de 1 ½ polegadas, também em aço inox com prolongador. Manômetro em aço inox com glicerina a prova de vapor para leitura e controle visual de pressão na câmara de vapor com escala de 0 a 2 Kgf/cm².

Com manipulador (botões) em baquelite de formato anatômico. Pés com sapatas reguláveis em alumínio fundido com rosqueamento embutido. Consumo de gás: 4,2 kg GLP / h. Dimensões: 1400 x 900 mm de diâmetro.

Padrão: PPienk ou qualidade superior.

05.2 – CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS/VAPOR COM TAMPA AUTOCLAVADA – CAP.: 300 LITROS – 02 UNIDADES

Cilíndrico, alto gerador de vapor, autoclavado, capacidade de 300 Litros. Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304 – 18 / 8 (corpo inferior, câmara de vapor, revestimento interno e externo), acabamento escovado, fundos e laterais em aço inox extra reforçados. Fabricado de acordo com a NR13.

TAMPA AUTO CLAVADA: Construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite. Provida de junta de borracha atóxica de silicone.

CORPO INTERNO: Isolamento térmico em lã de rocha (atóxico), provido de câmara de vapor em aço inox abrangendo todo o fundo e as laterais do recipiente de cocção. Dotado de válvula de segurança em latão cromado, desaeração e quebra - vácuo. Recipiente de cocção com amplos raios de Concordância entre fundo e as laterais. Queimadores tubulares multiperfurados em aço inox com fácil sistema de remoção, comandado por registro de gás do tipo industrial, reforçado, cromado, com duas graduações de chamas.

Acionamento de partida através de chave elétrica, lâmpada piloto para informação de funcionamento. Acendimento automático com proteção contra água. Sistema automático de alimentação de água na câmara de vapor; sistema autocampusmático de nível de água (válvula solenóide). Válvula de

segurança com lâmpada piloto, para fechamento de gás, sensor de chamas; sistema automático de segurança contra falta de gás.

CORPO EXTERNO: Entrada de água quente e água fria para alimentação da panela através de registro de esfera em aço inoxidável com diâmetro de ¾ polegadas, com conexões e registro de fecho rápido, também em aço inox. Registro de esfera para escoamento de alimentos e líquidos do recipiente de cocção em tubo de aço inox, dotado de filtro inox e diâmetro de 1½ polegadas com conexões e registro de fecho rápido diâmetro de 1 ½ polegadas, também em aço inox com prolongador. Manômetro em aço inox com glicerina a prova de vapor para leitura e controle visual de pressão na câmara de vapor com escala de 0 a 2 Kgf/cm².

Com manipulador (botões) em baquelite de formato anatômico. Pés com sapatas reguláveis em alumínio fundido com rosqueamento embutido. Consumo de gás: 4,2 kg GLP / h. Dimensões: 1400 x 900 mm de diâmetro.

Padrão: PPIENK ou qualidade superior.

05.3 – FOGÃO A GÁS DE CENTRO COM 08 TREMPES – 01 UNIDADE

Fogão Industrial a Gás: tampo superior reforçado, estruturais, monobloco pés em aço inox AISI-304 – 18/8; fabricado em chapa de aproximadamente 4 mm de espessura. Dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Estrutura em perfil "L", em aço inox 40 x40 mm, quadro superior em perfil"U", em aço inox, medindo aproximadamente 10 x 35 cm, soldados em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás),com acabamento fino acetinado e cantos arredondados. Dotado de grelhas removíveis em ferro fundido, medindo aproximadamente 40 x 40 cm, com 08 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor), também em ferro fundido. Sapatas reguláveis em polipropileno. Painel de comando em ambos os lados executado em aço inox AISI 304, registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador(botões) em baquelite reforçado; ergonômicos de acionamento e fácil regulagem de chamas. Medidas aproximadas: 210 x 110 x 85 cm. Consumo de gás: 3Kg de GLP/h.

05.4 – LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL BASCULANTE – 02 UNIDADES

Liquidificador industrial basculante, capacidade de 25 litros, possui hélices trituradoras em aço inox, copo em aço inox AISI 304-18/8, com constelas estampadas, proteção do motor em alumínio fundido polido, tampa em aço inox, pés em forma de cavaletes construídos em aço inox e sapatas antiderrapantes c/ trava do sistema basculante acionada por pedal, permitindo o trabalho fácil e seguro para o operador; 1.1/2cv, 3500 rpm, monofásico, 110/220 Volts, 50/60 hz; Dimensões: 450 x 580 x 1215mm.

Padrão: Siemsem ou qualidade superior.

05.5 - CHAPA BIFETEIRA - 01 UNIDADE

Construção em aço inoxidável AISI 304, liga 18/8, com acabamento escovado; Chapa superior de cocção lisa em aço carbono com espessura de ½"; Queimadores tubulares a gás em aço inox e grande durabilidade e eficiência; Válvulas de gás para ajuste da chama, fogo alto ou baixo; 02 zonas de aquecimento com controles independentes; Gaveta coletora de resíduos em aço inoxidável;Sistema de acendimento externo;

Painel de comando frontal em aço inoxidável com registro de gás, tipo industrial, reforçado, cromado;

Botões em baquelite com formato anatômico e de fácil regulagem da chama; Estrutura inferior com prateleira gradeada em aço inoxidável.Sapatas reguláveis com 150 mm de altura em polipropileno com alma de aço; Proteção contra falta de chama opcional; Controle automático de temperatura opcional;

Pressão do gás: GLP 285mmCA – GN 200mmCA. Dimensão: 1000 x 1000 x 900 mm Padrão: PPienk, Berta ou qualidade superior.

06 – RECEPÇÃO (CAIS)

06.1 - CARRO PLATAFORMA EM AÇO INOX AISI-304 – 03 UNIDADES

Plataforma executada em chapa de aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1,5 mm com reforço em chapa de aço inox AISI 304 18/8, espessura de 3,1 mm, guidão executado em tubo de aço inox AISI 304- 18/8 de 1 ½ polegadas de diâmetro com reforço na base com chapa de aço inox AISI 304 18/8, espessura de 2,0 mm e anteparo na parte interna do guidão, rodízios sobre suporte reforçado de 5 polegadas de diâmetro, com revestimento de poliuretano, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freio.

Dimensões: comprimento 1250 x largura 650 x altura 800 mm. Capacidade: 500 Kg. Padrão: Melhor Inox ou qualidade superior.

06. 2 - CARRO CHASSI EM AÇO INOX AISI-304 – 10 UNIDADES

Carro tipo Chassis para transporte de caixas isotérmicas e monoblocos plásticos, fabricado em aço inox AISI 304 padrão 18/8, medidas internas aproximadas: C: 720 x L: 430 x mm, dotados de quatro rodízios com 04 polegadas de diâmetro, sendo dois fixos e dois giratórios com trava.

06. 3– ESTANTE EM AÇO INOX - 08 UNIDADES

Estante para diversos, dotada de 4 planos gradeados,confeccionados em perfil tipo "u" em aço inoxidável, AISI 304 18.8, bitola 16, espessura de 1,25 mm; montante (pés) modulados de aço inoxidável, AISI 304 18.8 com 1 ½ polegadas de diâmetro e espessura de 1,2 mm ; moldura dos planos em chapa de aço inox tipo AISI 304 18.8, bitola 16, espessura de 1,25 mm. parafuso, porca e arruela em aço inoxidável, AISI 304 18.8; capacidade de 180 Kg por prateleira, dotados de sapatas niveladoras em polipropileno, acabamento polido e acetinado medindo: 1400 x 50 x 1650 mm

07 – DIVISÃO DE MATERIAL E LIMPEZA (DML DA COZINHA)

07.1 - CARRO PARA TRANSPORTES DE RECIPIENTES GASTRONORMS – 02 UNIDADES

Estrutura executada em tubos de aço inox AISI 304-18/8 com 1 ¼ polegadas de diâmetro, provida de 14 (quatorze) pares de cantoneiras “L” em aço inox AISI 304-18/8, bitola 16, espessura de 1.59 mm espaçadas de 75 mm, para encaixe de recipientes gastronorms 2/1, sendo o primeiro par de cantoneiras a 550 mm de altura do piso, 04 (quatro) rodízios extra-reforçados de 5 polegadas de diâmetro, com revestimento em borracha, sendo: 02 fixos e 02 giratórios com freio, capacidade: 12

recipientes GN's 2/1-65, medindo: 612 x 657 x 1.600 mm.

08 – DESPENSA GERAL (ALMOXARIFADO)

08.1 – ESTANTE EM CHAPA DE AÇO PINTADA COM 06 PLANOS – 11 UNIDADES

Estante em chapa de aço carbono pintada com 06 planos lisos, reguláveis e quatro colunas em forma de "L" perfuradas, sendo os planos em chapa # 16 com borda frontal de 30mm e inferior de 10mm, fixados às colunas por parafusos e porcas, com dois reforços em ômega confeccionados em chapa de aço com espessura de 0,95mm em cada prateleira, para suportar carga de até 180 Kg por prateleira. Montantes em chapa # 14, dotada de armação tipo "X" no fundo e nas laterais confeccionados em chapa de aço com espessura de 2,8mm, com as bordas fixadas com parafusos nas colunas através de furos no centro de suas extensões. As peças deverão receber tratamento antiferruginoso. Pintura eletrostática, a camada de tinta deverá possuir acabamento liso e livre de defeitos. Os componentes ou partes da estante com os quais o usuário entra em contato não deverão possuir rebarbas ou cantos vivos. Pés reguláveis em polipropileno de alto impacto.

Dimensões: 920 x 400 x 1980 mm Padrão: Amapá ou qualidade superior.

08.2 – BALANÇA ELETRÔNICA PESADORA - 02 UNIDADES

Capacidade de 30 Kg com divisão em gramas; 10 gramas; passagem mínima de 40 gramas; bandeja em aço inoxidável de 360 x 250 cm; teclado de alta resistência em policarbonato; dotado de RS 232; Kit de bateria interna (sistema no break), display led indicador de peso com no mínimo 6 dígitos; cobertura em plástico ABS injetado; base construída em aço inox; pés reguláveis. Funções: tara, fixa, data 1, data 2 e código; display operador e cliente com 16 dígitos; chave seletora de tensão 110/220 V; alimentação freqüência 50 – 60 Hz.
Padrão: Toledo, Filizola ou qualidade superior.

08.3 - CARRINHO TIPO SUPERMERCADO – 02 UNIDADES

Capacidade 180 L, cesto em arame com no mínimo 4,2 mm de espessura, sem abertura na parte traseira, acabamento zincado, sem porta-bebê e com estrado, com rodas de borracha termoplástica.

08.4 – ESTRADO DE AÇO INOX – 10 UNIDADES

Estrado de aço inox AISI-430, com plano superior gradeado, estrutura de apoio executada em perfis de aço inox AISI-430, com pés tubulares em aço inox AISI-304 com 1 1/2" de diâmetro e espessura de 1,2 mm, dotados de sapatas niveladoras reforçadas em polipropileno e contraventamentos em tubos de aço inox AISI-304 de 1" de diâmetro, espessura de 1,2 mm. Dimensões: 1100 x 1100 x 250 mm. Capacidade: 800 kg/m².

Padrão: Melhor Inox ou qualidade superior.

09 – PRÉ-PREPARO DE CARNES (AÇOUGUE)

09.1 - PICADOR DE CARNES COM GABINETE EM AÇO INOX – 01 UNIDADE

Gabinete construído em aço inox AISI-304, bandeja construída em aço inox AISI-304 com acabamento especial e sistema de segurança conforme NBR13767/2002 redutor com 4 engrenagens helicoidais,extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, Carter blindado, bocal fabricado em aço inox AISI-304, projetado com 4 ranhuras, caracol fabricado em aço inox AISI-304 com maior vazão para a carne, volante fabricado inteiramente em aço inox 304 ou ferro fundido estanhado, com 04 discos perfurados com 3, 5, 8 e 15 mm aproximadamente, em aço com tratamento térmico, e 02 facas cruzetas em aço forjado com tratamento térmico, um socador de altileno. Pés de poliestireno. Capacidade de 700 kg/h.

- Dimensões: 865 x 410 x 515 mm

- Motor: 3 CV – Trifásico – 220/380 Volts.

-Freqüência:50/60hz

Padrão: CAF ou qualidade superior

09.2 – AMACIADOR DE BIFES – 01 UNIDADE

Dotado com manípulo de retrocesso, gabinete monobloco, tampa protetora dos pentes, pentes e rolos construídos em aço inox AISI 304-18/8, mancais em polipropileno, rolos com eixo sextavado, facilitando a montagem e desmontagem, protetor inferior, em aço inox. Sapatas antiderrapantes em poliestireno, provido de gancho para retirada dos rolos. Kit para cortar a carne em tiras. Chave Liga-Desliga, com proteção antichoque.
Capacidade: 400 Kg/h

Motor: 1/2 CV – Bifásico – 110/220 Volts. Padrão: CAF ou qualidade superior

10 – PRÉ-PREPARO DE VEGETAIS

10.1 - MÁQUINA DESCASCADORA DE LEGUMES – 01 UNIDADE Características técnicas:

-Capacidade de produção:

-Tempo de operação aproximado: 2 min.

-Produção por operação: 17 / 20 Kg.

-Produção horária: 500 / 600 Kg.

-Características Construtivas:

- Corpo fabricado em ferro fundido.

- Revestimento lateral com abrasivo.

- Sistema de transmissão por meio de correias tipo Renold.

- Disco abrasivo removível.

- Tampa superior em alumínio fundido. Características funcionais:

- Acionamento por chave pacco localizada na parte externa lateral.

- Alimentação por abertura superior.

- Descarga através de porta frontal com sistema de trava simplificado.

- Remoção do resíduo por água corrente com saída na parte frontal.

Potência elétrica de alta performance: Motor: 1 Cv. 8-870 Rpm, blindado contra poeira e jato d'água tipo TFVE. Grau de proteção I.P 55-ABNT

Tensão: 220/380/440 Volts, trifásico. 60 Hz Pontos hidráulicos:

- Ponto Diam.

- Entrada de água: 1/2".

- Saída de esgoto: 75 mm (flexível). Dimensões:

- Diâmetro: 560 mm.

- Altura: 825 mm.

- Peso aproximado: 140 Kg

Padrão: Mecânica Leve ou qualidade superior

10.2 - CAIXA PARA DECANTAÇÃO – 02 UNIDADES

Caixa para decantação em aço inox AISI 304-18/8, bitola 20, espessura de 1,0 mm, com cesto perfurado em aço inox AISI 304-18/8,

Dimensões: 400 x 500 x 500 mm.

10.3 - PROCESSADOR DE ALIMENTOS – 02 UNIDADES

Processador de alimentos com gabinete, carcaça, haste e conjunto de tampa superior e tubos de alimentação em alumínio anodizado, provido de chave de segurança para reabastecimento. Corpo inclinado para fácil operação. Tubo longo para alimentação, que permite o corte contínuo de produtos longos e de pequeno diâmetro. Provido de interruptor de segurança, de modo a não permitir que o processador funcione quando a placa empurradora estiver fora de posição ou a tampa estiver aberta. Com 12 discos cortadores removíveis e substituíveis de alumínio fundido ou poliuretano, com lâminas de aço inoxidável. (placas: fatiadadora1, 5; 4; 10 e 14 mm, placa fatiadora ondulada 4,5 mm, placa

desfiadora 1,5; 3 mm, placa raladora de queijo tipo parmesão, placa julienne-batata palito 8 mm, placa julienne-batata palha 2,5 mm, placa quadriculadora 7,5 e 15 mm, mais 02 discos cortadores- placa fatiadora 4 mm e placa desfiadora 3 mm. Não requer ferramentas para montagem e desmontagem da tampa e placas de corte para limpeza.

Provido de soquete em plástico resistente, escova para higienização de discos e suporte para armazenamento dos discos.

Produção: 540 Kg/h ou 9 kg por minuto. Alimentação: 220 V/60 hz/ monofásico. Padrão: Hobart ou

qualidade superior

10. 4 – PANELAS COM CAPACIDADE DE 50 L, TRANSPORTE DE INSUMOS DIVERSOS EM MATERIAL INOXIDÁVEL - 11 UNIDADES

10. 5 – PLATAFORMA REDONDA COM RODINHAS PARA TRANSPORTE DE PANELA COM CAPACIDADE DE 50 L – 05 UNIDADES

10. 6 – BALANÇA DA MARCA BALMAK, CAPACIDADE DE 500 KG – 01 UNIDADE

11 – DIVERSOS

11.1 - ROUPEIRO EM AÇO PINTADO PARA VESTIÁRIO COM 04 DIVISÕES – 15 UNIDADES

Roupeiro de aço não desmontável. Possui 04 portas (grandes) em aço com dobradiça interna (evitar arrombamento), com abertura mínima da porta de 135º. Reforço interno, tipo ômega, no sentido vertical no centro de cada porta, com largura de 10 cm. Fechamento através de pitão (dispositivo para cadeado) e fechadura tipo Yale. Dotado de 04 venezianas por porta para ventilação, 01 divisão vertical para separação de roupas limpas e sujas e 01 horizontal para calçados para cada compartimento, cabides de encaixe e porta etiqueta para identificação do usuário, pés reguláveis em polipropileno de alto impacto na cor preta com fixação através de canaletas, oferecendo assim maior segurança do usuário. O produto deve permitir o alinhamento em série ilimitado, através de parafusos sextavados. Produto de acordo com a Norma NR-18 do Ministério do Trabalho.

Confeccionado em chapas de aço nº 22 (0,75 mm). Tratado pelo processo anticorrosivo à base de fosfato de zinco e pintura eletrostática na cor cinza cristal. Dimensões: Externas: 1975 mm x 1000 mm x 400 mm.

Padrão: AS Móveis de Aço, Amapá ou qualidade superior.

11.2 - CATRACA PEDESTAL MECÂNICA – 01 UNIDADE

Para uso contínuo de grande demanda. Fabricada em aço inox, com 03 braços em tubo de aço inox polido; Unilateral; fechadura para acesso interno; sistema de amortecimento do giro dos braços; reforços estruturais; travamento dos braços em um sentido de giro; contador analógico com 05 casas;

dotado de um botão interno que zera o contador; dimensões aproximadas: A x L x C 107,9 x 22,7 x 69,4 cm.
Padrão Wolpac / Henry

11.3 - CATRACA PEDESTAL ELETRÔNICA COM LEITORA CÓDIGO DE BARRAS – 02 UNIDADES

Para uso contínuo de grande demanda. Fabricada em aço inox, com 03 braços em tubo de aço inox polido; Unilateral; fechadura para acesso interno; sistema de amortecimento do giro dos braços; reforços estruturais; travamento dos braços em um sentido de giro; contador analógico com 05 casas; dotado de um botão interno que zera o contador; dimensões aproximadas: A x L x C 107,9 x 22,7 x 69,4 cm.

Padrão Wolpac / Henry

11.4 - LAVADORA DE ROUPAS 9 KG – 01 UNIDADE

Com a seguinte descrição:
-Turbo capacidade mínima para 9 Kg. Filtro pega-fiapos no agitador. No mínimo 3 niveis de água. Cesto em aço inox com gabinete de aço galvanizado. Lava, enxuga, centrífuga. Tipo de Painel: Eletro-Mecânico. Tipo de Água: Fria/Quente. Tipo de Abertura: Superior. Programas de lavagem de no mínimo 10 programas.

-Ciclos de lavagem de no mínimo 10 ciclos. Anel Hidrocompensador. Agitador Dual Action. Filtro

-Autolimpante. Pés traseiros antiderrapantes. Sistema de enxágue com possibilidade de 2 (duas) temperaturas para melhor eliminação de detergentes. Alimentação: 110 V ou 220 V. Eficiência Energética:A. Consumo aproximado de Energia: 0,26 KWH/ por ciclo. Consumo aproximado de Água: 12,6 litros por lavagem. Capacidade de Roupa Seca: 9 Kg. Centrifugação 800 RPM. Temperatura da Água Fria:

Cor: Branca.

Padrão: Brastemp ou Electrolux.

11.5 - SECADORA DE ROUPAS DE PISO AUTOMÁTICA – 01 UNIDADE

Capacidade para 10 Kg de roupa centrifugada (úmida), possuindo no mínimo 08 programas de secagem, porta de vidro temperado com sistema de segurança, porta reversível, pés nivelados e anti derrapantes, tubo de exaustão, sete programas, ciclo amaciante, ciclos especiais, flexibilidade de instalação, LED indicador de limpeza do filtro, opção de aquecimento suave, potência mínima de 2000 W, temperatura máxima do ciclo delecado 45 graus C, temperatura máxima do ciclo normal 60 graus C, 110 ou 220 V, velocidade do cesto com roupas 56 RPM, dimensões aproximadas 83 x 61 x 58 cm, peso aproximado 40,5Kg, garantia de 1 ano, na cor branca. Padrão: Electrolux.

11.6 – COLETOR DE LIXO TIPO CONTAINER – 03 UNIDADES

Resistente as variações climáticas e intempéries; produzido com polietileno de alta densidade (PEAD), com matéria prima resistente que receba absorvedores e estabilizadores de luz U.V; resistente a impactos leves , de fácil manuseio tanto para o transporte quanto para limpeza; dotado de superfícies

interna polida e cantos arredondados; dotados de quatro rodas de aro externo em borracha maciça de 8”, sendo duas fixas e duas móveis; com travas de segurança nas duas rodas. Dreno para líquidos, tampa basculante com dobradiça em metal, tratadas com pintura em epóxi, contra corrosão e dotada de pinos para bascular nas laterais. Compatível com sistema de coleta mecanizada; Volume: 1000 litros; Capacidade de carga: de até 400 kg; peso: 63 Kg; dimensões: A x L x P 1330 x 1360 x 1090 mm; Na cor: cinza;

Padrão: CGM ou qualidade superior.

11.7 - FREEZER HORIZONTAL – 01 UNIDADE

Freezer horizontal, com capacidade para 420 L, dimensões aproximadas: (1,33 x 0,65 x 0,93n), termostato de dupla função; painel de controle com termostato e três leds (compressor, energia e fast - freezing) e duas teclas; cantos arredondados. Condensador embutido; dreno frontal, dotado de 04 (quatro) pés com rodízios; grades removíveis; cesto de estocáveis; provido de 02 (duas) tampas superiores; balanceadas; resistentes á corrosão e a impactos; com baixo ruído. Na cor branca.

Padrão Consul ou qualidade superior.

11.8 - CLAVICULÁRIO – PORTA CHAVES – 01 UNIDADE

Capacidade para 60 chaves, confeccionado em aço fosfatizado, na cor cinza, contendo índice, plaquetas amarelas numeradas, buchas e parafusos. Completo.

12. RECIPIENTES E UTENSÍLIOS

12.1 **-** RECIPIENTE GASTRONORM 1/1 – 05 UNIDADES

Revestido de esmalte de granito, para confecção de ovos fritos, tortas e pizzas, etc. Padrão

Engefood/Tramontina ou qualidade superior.

12.2 - RECIPIENTE GASTRONORM, MOD. GN 1/1 65 mm LISA – 80 UNIDADE

Provido de alças móveis, cantos arredondados e reforçados com bordas largas e lisas. Totalmente produzido em aço inoxidável, AISI 304, liga 18/8, 0,8 mm, capacidade para aproximadamente 9 litros, com dimensões externas: 530 mm x 325 mm, dimensões internas: 505 mm x 300 mm e profundidade de 65 mm.

Padrão Engefood/Tramontina ou qualidade superior.

12.3 - PICADOR MANUAL DE LEGUMES – 03 UNIDADES

Picador de legumes tipo industrial manual, estrutura em alumínio fundido, pintura martelada, navalha em aço inoxidável com cortes dos 2 lados, cambiáveis, em formato quadrangular no corte de 9,5 mm, base com tripé em tubo de aço 1020 (grande de 5/8), com altura de aproximadamente 112 cm, com

pé.

12.4 - CONTENTOR BRANCO PARA FRIGORÍFICO – 30 UNIDADES

Contentor branco, fechado para frigorífico, reforço e encaixe para empilhamento com trava nas 04 laterais. Encaixe vazio com efeito telescópico e redução de volume. Dimensão: 61,5 x 42 x 18 (cm) C x L x A.

Encaixável e empilhável, construída em polietileno de alta densidade, 100% virgem, com capacidade aproximada de 40 litros.

12.5- CONTENTOR VAZADO BRANCO PARA HORTIFRUTI – 50 UNIDADES

Contentor vazado branco para hortifruti, reforço e encaixe para empilhamento com trava nas 04 laterais, com laterais arredondadas, parte inferior reforçada, com acabamento na base central inferior exclusivo para manual. Encaixável e empilhável, construído em polietileno de alta densidade, 100% virgem, com as seguintes dimensões: 55,5 x 36 x 31 (C x L x A). Cubagem: 3 um / 0,1188 metros cúbicos, com capacidade aproximada de 50 litros.

12.6 - GAVETA PARA HIGIENIZAÇÃO DE TALHERES – 05 UNIDADES

Confeccionada em plástico (anti-choque), indeformável e resistente à corrosão por agentes químicos e a alta resistência, injetada com material que evita a penetração de resíduos e bactérias. Utilizada para higienização em máquina de lavar bandejas, com capacidade para 16 (dezesseis) unidades, com prolongador e 2 grades, com as seguintes dimensões: medidas externas: altura x largura x comprimento – 12,5 x 50 x 50 cm. Padrão Marfinite ou qualidade superior

12.7 - GAVETA PARA HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS – 32 UNIDADES

Confeccionada em plástico (anti-choque), indeformável e resistente à corrosão por agentes químicos e a alta resistência, injetada com material que evita a penetração de resíduos e bactérias. Utilizada para higienização em máquinas de lavar bandejas, com capacidade para 08 (oito) unidades, com as seguintes dimensões: 500 x 500 mm.

Padrão marfinite ou qualidade superior

12.8 - GRELHA 1/1 – 50 UNIDADES

Construída totalmente em aço inox AISI 304, para preparo de carnes assadas, grelhados, etc. Padrão: Tramontina, Gastrinox ou qualidade superior.

12.9 - TAMPA RECORTADA COM ALÇA – 34 UNIDADES

Confeccionada em aço inoxidável, AISI 304, liga 18/8 – 0,8 mm e dimensões 530 x 325 mm. Padrão: Tramontina ou qualidade superior;

12.10 - RECIPIENTE GASTRONORM – MOD. – 1/1 200 – 32 UNIDADES

Provido de alças móveis, cantos arredondados e reforçados com bordas largas e lisas. Totalmente produzido em aço inoxidável, AISI 304, liga 18/8 – 0,8 mm, com capacidade para aproximadamente 28

litros, com dimensões externas: 530 mm x 325 mm, dimensões internas: 505 mm x 300 m e profundidade de 200 mm, composta de tampa recortada com alça, confeccionada em aço inoxidável, AISI 304, liga 18/8 – 0,8 mm e dimensões 530 x 325 mm. Padrão: Tramontina.

12.11 - RECIPIENTE GASTRONORM – MOD. – 1/1 100mm, PERFURADO – 15 UNIDADES

Recipiente gastronorm 1/1 – 100 mm, perfurado, com alça, confeccionado totalmente em aço inoxidável AISI 304.

Padrão Tramontina ou qualidade superior.

12.12 - RECIPIENTE GASTRONORM – MOD. – 1/1 100 – 31 UNIDADES

Provido de alças móveis, cantos arredondados e reforçados com bordas largas e lisas. Totalmente produzido em aço inoxidável, AISI 304, liga 18/8 – 0,8 mm, com capacidade para aproximadamente 14 litros, com dimensões externas: 530 mm x 325 mm, dimensões internas: 505 mm x 300 m e profundidade de 100 mm, composta de tampa recortada com alça anatômica de fácil manuseio, confeccionada em aço inoxidável, AISI 304, liga 18/8 – 0,8 mm e dimensões 530 x 325 mm.

Padrão: Tramontina.

12.13 - EXTINTORES DE INCÊNDIO – 04 UNIDADES (03 extintores carregados no salão e 01 extintor carregado no cais).

Emitido em 02/12/2021

ANEXO Nº 242/2021 - SAMOR (16.00.01.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 02/12/2021 17:18)
DANIEL GUSTAVO DOS SANTOS
COORDENADOR - SUBSTITUTO
SAMOR (16.00.01.01)
Matrícula: 2139648

Para verificar a autenticidade deste documento entre em https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/ informando seu número: **242**, ano: **2021**, tipo: **ANEXO**, data de emissão: **02/12/2021** e o código de verificação: **53a1d20f70**