

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição de equipamentos de cozinha para as unidades da Capital, Contagem e Santos Dumont.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição tem como objetivo a composição dos espaços de alimentação das unidades: **Sesc Contagem – Quioscão/Restaurante**, que passou por reforma para atendimento à demanda da unidade e restaurante, para melhora na entrega dos serviços, **Sesc Venda Nova – Lanchonete do Ginásio**, que será inaugurada em novembro de 2024, para atendimento à contingência das atividades de lazer, que serão impactadas pelo fechamento da piscina do hóspede para reforma, inauguração da unidade do **Sesc Santos Dumont e Contact Center**, para compor a copa dos funcionários.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. As descrições, especificações e quantitativos dos itens se encontram no **Anexo - Especificações Técnicas dos equipamentos**.

3.2. Todos os produtos deverão ser novos e de primeiro uso.

4. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

4.1. Prazo de entrega: 30 dias corridos, contados da **data de envio do Pedido à empresa CONTRATADA** pelo Sesc em Minas. A CONTRATADA deverá realizar a confirmação de recebimento do e-mail **em até 2 (dois) dias úteis**, sob pena de aplicação das penalidades previstas em Minuta Contratual.

4.2. Os e-mails serão enviados pelo Sesc Minas para os endereços eletrônicos indicados pela CONTRATADA nos documentos contratuais.

4.3. As entregas ocorrerão nas seguintes unidades:

4.3.1. Sesc Contagem: R. Padre José Maria de Man, 805 - Novo Riacho, Contagem – MG.

4.3.2. Sesc Venda Nova: Rua Maria Borboleta, s/n, bairro Novo Letícia Belo Horizonte– MG.

4.3.3. Sesc Central de Relacionamento: Rua Curitiba, 561 - 2º andar, Bairro: Centro, Belo Horizonte– MG.

4.3.4. Sesc Santos Dumont: Avenida Presidente Getulio Vargas, Centro, Santos Dumont - MG

4.4. Horário de entrega: de segunda a sexta feira das 09:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00, conforme agendamento prévio.

4.5. Equipamentos e locais de entrega:

LOTE	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Forno combinado 10 GNs	1	Sesc Contagem
	Base para forno combinado	1	Sesc Contagem
LOTE	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE
2	Estufa aquecida 10 bandejas	2	01 Sesc Contagem; 01 Sesc Venda Nova
	Estufa refrigerada 04 bandejas	2	01 Sesc Contagem; 01 Sesc Venda Nova

ITENS	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	Balcão refrigerado 02 portas	1	Sesc Contagem
2	Cafeteira elétrica industrial 2 litros	2	Sesc Venda Nova
3	Carro para detritos	2	Sesc Venda Nova
4	Cervejeira – refrigerador expositor de bebidas	3	02 Sesc Contagem; 01 Sesc Venda Nova
5	Chapa bifeteira	1	Sesc Contagem
6	Estante em aço inox	2	Sesc Venda Nova
7	Extrator de sucos industrial	1	Sesc Venda Nova
8	Forno elétrico industrial	2	01 Sesc Contagem; 01 Sesc Venda Nova
9	Forno micro-ondas doméstico	1	Sesc Venda Nova
10	Forno micro-ondas industrial	5	01 Sesc Contagem; 01 Sesc Venda Nova; 02 Central de Relacionamento; 01 Sesc Santos Dumont
11	Freezer vertical	1	Sesc Venda Nova
12	Freezer horizontal com tampo de vidro	1	Sesc Venda Nova
13	Freezer horizontal	2	Sesc Contagem
14	Fritadeira elétrica industrial 36 litros	1	Sesc Contagem
15	Geladeira doméstica	3	01 Sesc Contagem; 01 Sesc Venda Nova; 01 Sesc Santos Dumont
16	Liquidificador profissional de alta rotação 2 litros	1	Sesc Venda Nova
17	Máquina de algodão doce	1	Sesc Venda Nova
18	Máquina de gelo	1	Sesc Venda Nova
19	Pipoqueira elétrica	1	Sesc Venda Nova
20	Prateleira em inox mão francesa 1,40m	1	Sesc Venda Nova
21	Refresqueira 02 cubas	1	Sesc Contagem
22	Refresqueira 01 bojo	1	Sesc Venda Nova
23	Refrigerador expositor de bebidas	3	Sesc Contagem
24	Sanduicheira misteira industrial	1	Sesc Venda Nova

5. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

5.1. A CONTRATADA deverá informar através do e-mail das datas em que os pedidos estiverem em trânsito (transporte), com a previsão de entrega no local indicado.

5.2. No ato de entrega do objeto, a CONTRATADA deve apresentar documento fiscal válido correspondente ao fornecimento, constando o descritivo detalhado, marca, fabricante e modelo, tipo, procedência, valores unitários e totais e certificado de garantia.

5.3. A CONTRATADA será responsável por garantir a integridade dos produtos até a entrega.

5.4. Não serão aceitos produtos de qualidade inferior ao solicitado.

5.5. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo **descarregamento de todos os equipamentos**, atentando aos cuidados com manuseio e por colocar os produtos nos locais indicados pelo fiscal do contrato.

5.6. A CONTRATADA será responsável por garantir a integridade dos produtos até o local de sua entrega, proporcionando condições adequadas de transporte do material adquirido até o local indicado, a fim de que estes sejam entregues íntegros e limpos. Não serão aceitos materiais com amassados, ou qualquer outro vício de fabricação ou gerado no transporte.

5.7. Os produtos entregues serão recebidos provisoriamente na data da efetiva entrega.

5.8. O recebimento definitivo acontecerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes do Edital, anexos, proposta e aprovada, e sua consequente aceitação ocorrerá em até **05 (cinco)** dias úteis após a entrega.

5.9. Caso seja verificada alguma inconformidade nos produtos entregues, dentro do prazo de aceitação pelo fiscal técnico, A CONTRATADA será acionada para recolher e substituir o material no prazo indicado pelo Sesc em Minas. Todos os custos decorrentes de substituição ou troca, serão arcados pela CONTRATADA.

5.10. Os equipamentos que forem considerados inadequados às especificações técnicas estabelecidas neste documento e demais anexos do edital, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, e ou com qualquer tipo de vício de fabricação, **deverá ser substituído por conta da contratada no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ficando o início da contagem do prazo indicado nas regras de pagamento, suspenso até a solução da(s) pendência(s).**

6. ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GARANTIA

6.1. Os equipamentos fornecidos deverão estar garantidos contra quaisquer defeitos de fabricação, divergências em relação ao **Anexo - Especificações Técnicas dos equipamentos**, e avarias sofridas no transporte e descarga.

6.2. Os equipamentos devem ser entregues em conformidade com o INMETRO, quando assim couber.

É obrigação da CONTRATADA a reparação dos vícios verificados dentro do prazo de garantia dos itens, tendo em vista o direito assegurado pela Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor - CDC).

6.3. O prazo mínimo de garantia deve ser de 12 meses, sendo 90 dias do CDC e 270 dias de garantia contratual, contado a partir da data de entrega dos bens. A CONTRATADA deve ser responsável por vícios ou defeitos de fabricação, bem como desgastes anormais em suas partes e acessórios, obrigando-se a ressarcir os danos e substituir os elementos defeituosos, sem ônus para o Sesc em Minas.

7. PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em 30 dias após a data de aceite dos equipamentos pelo fiscal técnico, que terá 05 (cinco) dias úteis para validação, contados da data de conclusão da entrega (sem pendências), seguindo os seguintes critérios, após o atesto da nota fiscal:

7.1.1. As Notas Fiscais emitidas, com aceite entre os dias 06 e 15 do mês corrente, serão pagas no dia 05 do mês subsequente;

7.1.2. As Notas Fiscais emitidas, com aceite entre os dias 16 e 25 do mês corrente, serão pagas no dia 15 do mês subsequente;

7.1.3. As Notas Fiscais emitidas, com aceite entre os dias 26 e 05 do mês corrente, serão pagas no próximo dia 25.

7.2. A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo pelo Fiscal Técnico do contrato.

7.3. **Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual (peça pendente, troca de equipamento com defeito, entre outros), ficando, neste caso, o marco de início da contagem dos prazos a partir da data de recebimento definitivo pelo fiscal técnico, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.**

7.4. O pagamento deverá ocorrer exclusivamente por meio de crédito bancário. Não serão aceitos boletos ou outra forma de pagamento.

7.5. Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na nota fiscal e deverão ser da mesma titularidade da CONTRATADA.

7.6. Para realização do pagamento a CONTRATADA deverá enviar a Nota Fiscal nos formatos PDF e XML para os endereços de e-mail: alexsilvasouza@sescmg.com.br e cesarmendes@sescmg.com.br (Sesc Contagem); rosalvojunior@sescmg.com.br e andrezamagalhaes@sescmg.com.br (Sesc Venda Nova), paolaalves@sescmg.com.br e nutricao@sescmg.com.br (Central de Relacionamento); alinesayao@sescmg.com.br e nutricao@sescmg.com.br (Sesc Santos Dumont).

8. REAJUSTE

8.1 O contrato poderá ser reajustado mediante negociação entre as partes e a formalização do pedido, tendo como limite máximo a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA ou outro indexador que venha a substituí-lo, ocorrida nos últimos 12 (doze) meses contados da data da apresentação da proposta ou do último reajuste.

9. PENALIDADES

9.1. As condições de aplicação das penalidades serão previstas conforme termos da Resolução nº 1.593/2024 do Sesc em Minas.

10. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

10.1. O critério de julgamento adotado será o de menor preço para os Lotes 01 e 02 e para os Itens 01 a 24.

10.2. A aglutinação dos lotes 1 e 2, se faz necessária por se tratar de objetos com necessidade de seguimento de linha, padronização e semelhança

11. PROPOSTA DE PREÇOS

11.1. Na proposta de preços, o PROPONENTE deverá indicar a marca e modelo do fabricante, valor unitário e total.

11.2. O PROPONENTE deverá incluir em seu orçamento todas as despesas referentes a fretes, descarregamento dos equipamentos, seguros, taxas, impostos e outras ações necessárias ao fiel cumprimento das exigências do Termo de Referência.

12. SUBCONTRATAÇÃO

12.1. A CONTRATADA não poderá subcontratar o objeto a ser licitado.

13. FISCALIZAÇÃO

13.1. Sem prejuízo ou dispensa das obrigações e responsabilidades do licitante vencedor, o Sesc em Minas exercerá ampla supervisão, controle e fiscalização sobre a execução do contrato, através de equipe própria de prepostos seus, devidamente credenciados, ou empresa contratada.

13.2. A execução do objeto da presente licitação, será acompanhada pelos fiscais designados pelo Sesc em Minas.

13.3. Compete à fiscalização, entre outras atribuições: (i) ordenar que a CONTRATADA substitua os produtos que estiverem em desconformidade com as especificações deste Termo de Referência e demais anexos; (ii) acompanhar e fiscalizar a execução, receber provisoriamente e definitivamente os produtos.

14. GESTOR DO CONTRATO

14.1. Coordenação de Nutrição / Gerência de Saúde

ANEXO II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS EQUIPAMENTOS

*imagens meramente ilustrativas

LOTE 01 – FORNO COMBINADO

a. Forno combinado 10 GNs



Marca ratificada: Rational

Modelo forno: Rational iCombi Pro 10 1-1

Obs.: Tensão: 220V- Trifásico

Quantidade: 01 unidade do forno

b. Base para Forno combinado 10 GNs



Marca ratificada: Rational

Modelo base: Rational – Base inferior III para forno combinado iCombi Pro 10 1-1

Obs.: dimensões (L XP x A): 86 X 70 x 69 cm

Quantidade: 01 unidade

LOTE 02 – ESTUFA

a. Estufa aquecida 10 bandejas



Estufa aquecida com 02 andares, capacidade para 10 bandejas, base interna em aço inox. Presença de porta de correr transparente. Bandejas em aço inox. Presença de termostato, bandeja umidificadora, estrutura em alumínio anodizado, vidros planos temperados, iluminação de LED.

Potência aproximada de 600W

Tensão: 220v

Medidas aproximadas (CxPxA): 77 x 33 x 37 cm

Medidas aproximadas das bandejas: 14 x 28 x 2 cm

Quantidade: 02 unidades

b. Estufa refrigerada 04 bandejas



Estufa refrigerada retangular com capacidade para 04 bandejas, base interna em aço inox. Presença de porta de correr transparente. Bandejas em aço inox sistema de gelo (bolsa térmica), que mantem a temperatura dos alimentos no mínimo 8º. Presença de bandeja plástica retentora de água. Com vidros planos temperados, iluminação de LED.

Potência aproximada de 600W

Tensão: 220v

Medidas aproximadas (A x L x P): 35,5 cm x 36,5 cm x 62 cm

Medidas aproximadas das bandejas: (A x L x P): 35,5 cm x 36,5 cm x 62 cm

Quantidade: 02 unidades

ITENS – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS EQUIPAMENTOS

1. Balcão refrigerado 02 portas



Balcão refrigerado com duas portas. Deve possuir uma prateleira interna. Revestimento externo em aço inox 304. Trincos/puxadores de boa qualidade. Com controlador digital de temperatura. Deve possuir degelo automático e resistências elétricas. Pés com regulagem de altura. Sistema de refrigeração de ar forçado. Motor compatível com o modelo do equipamento e demanda de utilização. Temperatura de 2 a 7°C.

Tensão: 220V.

Medidas aproximadas (AxLxP): 85 x 70 x 150 cm

Quantidade: 01 unidade

2. Cafeteira elétrica industrial 2 litros



Cafeteira industrial com capacidade para aproximadamente 2 litros. Corpo, tampa e depósito confeccionados em aço inoxidável. Lâmpada piloto indicadora de funcionamento. Pés em aço inox emborrachados, resistência tubular e termostato regulável. Recipiente externo para água e interno para café. 02 torneiras para retiradas dos líquidos contidos nos recipientes externo e interno. Visores de nível nas duas torneiras. Potência aproximada: 1300w.

Medidas aproximadas (CxLxA): 29x36x43 cm.

Voltagem: 220V.

Quantidade: 02 unidades

3. Carro para detritos



Carro para Detritos 50 Litros com Acionamento por Pedal. Material: Inox 304 - acabamento escovado. Possui rodízios giratórios C/freios. Tamanho aproximado: (AxL) 560mm x 450mm. Variação medidas em até 10%. Tampa basculante com sistema de acionamento leve por pedal em aço inoxidável. Alças anatômicas laterais em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios 3", sendo dois rodízios simples
Capacidade aproximada: 50 Litros.

Quantidade: 02 unidades

4. Cervejeira – refrigerador expositor de bebidas



Refrigerador vertical tipo cervejeira, cor cinza ou preto, com capacidade mínima de 280 litros, com porta de vidro antiembaçante. Com controle eletrônico de temperatura e degelo automático. Com no mínimo, quatro planos. Capacidade mínima: capacidade para 75 garrafas 600ml, 126 Garrafas 355 ml, 216 Latas 350 ml. Tensão: 220V.

Temperatura aproximada de trabalho: -2°C a -6°C

Medidas aproximadas (LxAxP): 53 x 160 x 73 cm

Marca de referência: Metalfrio, Imbera ou similar

Quantidade: 03 unidades

5. Chapa bifeteira



Chapa elétrica em aço inox escovado, chapa para fritura reforçada e inteiriça, com espessura mínima de 6 mm. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas. Controle de temperatura através de termostato. Presença de lâmpada piloto para indicar liga/desliga.

Medidas aproximadas (A x L x P): 24 x 100 x 51 cm

Resistência aproximada de 5000W

Marca de referência: Skysem, Venâncio ou similar.

Quantidade: 01 unidade

6. Estante em aço inox



Estante em aço inox AISI 304. Com 05 prateleiras lisas. Suporta até 320 Kg (80 kg em cada prateleira). Pés ajustáveis. Material: Inox 304.

Tamanho aproximado (AxLxP): 200 x 50 x (P)100 cm (variação de mais ou menos 10%)

Quantidade: 02 unidades

7. Extrator de sucos industrial



Extrator de sucos elétrico com tampa, estrutura em inox. Acompanha peneira, duas castanheiras, para suco de laranja e limão, e copo. Com chave liga/desliga.

Tensão: Bivolt com chave seletora.

Dimensões aproximadas (AxLxP): 42 x24x21 cm

Rotação: 1.750 rpm

Marca de referência: Skysen, Cetrol ou similar

Quantidade: 01 unidade

8. Forno elétrico industrial



Forno elétrico de bancada com capacidade interna entre 40 e 55 litros. Dimensões aproximadas (AxLxP): 42x50x50 cm, compatível com a litragem. Acabamento interno em aço inoxidável. Com 02 chaves de controle de temperatura. Revestimento autolimpante. Com isolamento térmico Temperatura de trabalho: 50º a 300º. Possuir pelo menos 2 resistências blindadas. Visor de temperatura. Deve conter bandeja coletora de resíduos. Porta de vidro temperado. Deve conter isolamento térmico e lâmpada interna. Possuir no mínimo 01 prateleira removível.

Potência aproximada: 2.000W

Tensão: 220 V.

Quantidade: 02 unidades

9. Forno micro-ondas doméstico



Equipamento com capacidade entre 30 e 35 litros, painel digital integrado e display LED, deve apresentar 10 níveis de potência ajustáveis. Gabinete construído em metal. Presença de prato giratório. Deve possuir programas de descongelamento, gratinar e dourar, relógio, suporte para grill, trava de segurança e abertura por alça. Cor: cinza.

Medidas aproximadas (AxLxP): 30x54x39 cm, compatível com a litragem escolhida.

Capacidade entre 30 e 35 litros

Tensão: 220V Monofásico

Potência entre 900 W e 1300W.

Marca de referência: Philco, Consul ou similar

Quantidade: 01 unidade

10. Forno micro-ondas industrial



Forno micro-ondas do tipo industrial, com capacidade interna de aproximadamente 34 litros. Indicado para demandas comerciais/industriais. Potência maior ou igual a 1000W. Construído em aço inoxidável. Com estágios de potência para diferentes receitas. Com luz interna. Alerta sonoro de fim de ciclo.

Voltagem: 220V.

Dimensões aproximadas do produto (AxLxP): 34x55x48 cm

Marca de referência: Menumaster, Finisher ou similar

Quantidade: 05 unidades

11. Freezer vertical



Freezer vertical, cor branco, com capacidade mínima de 530 litros. Ação tripla: refrigeração, conservação de gelo e congelamento de alimentos. Com controle eletrônico de temperatura e degelo automático. Com no mínimo, quatro planos. Cor: branco. Pode ou não possuir vidro na porta. Tensão: 220V. Temperaturas aproximadas de trabalho: Refrigerador: +2°C a +8°C / Conservador: -10°C a -16°C / Freezer: -18°C a -22°C.

Medidas aproximadas (LxAxP): 67,5 x 189 x 86 cm

Marca de referência: Metalfrio, Imbera ou similar

Quantidade: 01 unidade

12. Freezer horizontal com tampo de vidro



Freezer expositor horizontal com portas de correr em vidro. Com capacidade aproximada de 292 Litros. Modelo compacto, com tecnologia dupla ação (refrigerador: 0 a 7°C; e freezer: -16°C), degelo manual. Com controle de temperatura por termostato. Presença de cesto interno. Cor branca. Capacidade líquida de aproximadamente 295 litros.

Tensão 220v.

Medidas aproximadas (LxAxP): 111 x 84 x 68 cm

Quantidade: 01 unidade

13. Freezer horizontal



Freezer horizontal em aço inox, com capacidade total aproximada de 500 litros. Temperatura de trabalho entre -16° e 20°C, aproximadamente. Com termostato e degelo manual. Duas portas cegas basculantes com puxadores, presença de dreno com tampa. Refrigeração estática, por meio de serpentina de cobre. Revestimento interno em aço pré-pintado na cor branca. Com rodízios.

Tensão: 127V;

Medidas aproximadas (A x L x C): 94 x 165 x 72 cm

Marca de referência: Gelopar, Frilux ou similar.

Quantidade: 02 unidades

14. Fritadeira elétrica industrial 36L



Fritadeira elétrica de dois bojos, com sistema água e óleo com capacidade de aproximadamente 36 Litros, confeccionada em aço inoxidável. Com cestos de cabo emborrachado, controle digital de tempo e temperatura, resistências tubulares blindadas. Parte inferior com local para água fria (depósito de resíduos de fritura). Com chave de segurança que desarma o equipamento no caso de superaquecimento do óleo. Lâmpada sinalizadora de equipamento ligado.

Tensão: 220V Monofásico.

Potência aproximada de 8.000w

Medidas aproximadas (L x P x A): 86 x 54 x 97 cm

Medidas aproximadas dos cestos (L x P x A): 11 x 32 x 9 cm

Capacidades aproximadas:

Óleo: 36 litros

Água: 6 litros

Sal grosso: 500g

Marca de referência: Skymssen, Progás ou similar.

Quantidade: 01 unidade

15. Geladeira doméstica



Linha doméstica cor inox, duas portas (refrigerador e congelador) com capacidade aproximada de 400 litros. Com 02 portas e sistema frost free. Pés com sapatas niveladoras e rodízios. Voltagem 127V. Deve possuir prateleiras removíveis e iluminação interna. Controles externos eletrônicos.

Medidas aproximadas: (AxLxC) 180x65x75 cm

Marca de referência: Consul, Electrolux ou similar.

Quantidade: 03 unidades

16. Liquidificador profissional alta rotação 2 litros



Liquidificador industrial em aço inoxidável (corpo e copo) e base de acoplamento metálica, de alta rotação (\geq 22.000 rpm). Volume do copo de aproximadamente 2 litros. Com tampa.

Tensão elétrica e frequência: 220 V / 50-60 Hz

Potência do motor: mínimo 1.000 W

Dimensões aproximadas (AxLxP): 45 x21 x20 cm

Marca de referência: Skysem, Fak ou similar

Quantidade: 01 unidade

17. Máquina de algodão doce



Equipamento com proteção antirrespingos. Acompanha: colher dosadora (15g); cordão elétrico de 1 m; bowl desmontável em alumínio. Pés com ventosas

Dimensões aproximadas (A x L x C): 39 x 51 x 51 cm

Voltagem: 220V.

Potência aproximada: 1.400W

Quantidade: 01 unidade

18. Máquina de gelo



Máquina de gelo com capacidade de produção de aproximadamente 50kg/dia em cubos transparentes. Porta frontal para recolhimento do gelo. Reservatório de gelo com capacidade para armazenar cerca de 7kg e armazenamento de água de aproximadamente 12 litros. Baixo ruído, confeccionada em aço inoxidável. Com função autolimpante.

Dimensões do produto (LxAxP): 81 x 52 x 69cm

Marca de referência: Polar, Everest ou similar

Quantidade: 01 unidade

19. Pipoqueira elétrica



Pipoqueira elétrica com estrutura em aço inox. Presença de termostato para controle automático da temperatura. Portas e vitrines em vidro temperado, panela basculante em aço cromado com tampa em inox, parte interna em alumínio, com capacidade para 150g de milho de pipoca. Conjunto misturador estanhado e gaveta de resíduos em aço inox. Lâmpada para iluminação interna. Resistência inferior com potência 200 W blindada e resistência da panela com potência 1000 W blindada (aproximadamente)

Capacidade de produção: 2.8 kg/h; Capacidade para pipoca: 150 g;

Tensão: 220v

Dimensões aproximadas (AxLxP): 68 x 56 x 36 cm

Quantidade: 01 unidade

20. Prateleira em inox mão francesa 1,40m



Prateleira produzida totalmente em aço Inoxidável, com suportes mão francesa, suficientes para estruturação da peça em suspensão (parede). Medidas aproximadas (CxL): 140x40cm

Quantidade: 01 unidade

21. Refresqueira 02 cubas



Refresqueira com duas cubas, com capacidade de aproximadamente 16 litros cada reservatório. Sistema de agitação com pá. Gabinete em aço inoxidável. Teclas independentes para comandos de agitação e agitadores.

Compressor hermético. Capa do evaporador em aço inoxidável 304. Presença de marcação de nível máximo e mínimo nos reservatórios. Bico de saída de líquidos em silicone. Acionador de torneiras em ABS. Capacidade de rotação das pás: 1/6hp

Tensão: 127V

Medidas aproximadas (CxAxL): 49 x 68,5 x 41 cm

Marca de referência: Venâncio, IBBL ou similar.

Quantidade: 01 unidade

22. Refresqueira 1 bojo



Refresqueira elétrica com capacidade de aproximadamente 16L, com gabinete em aço inoxidável escovado, e sistema de agitação feito por pá, teclas independentes para comando de refrigeração e dos agitadores, compressor hermético de refrigeração.

Dimensões aproximadas (AxLxP): 68 x 21 x 49cm

Tensão: 127V

Marca de referência: Venâncio, IBBL ou similar.

Quantidade: 01 unidade

23. Refrigerador expositor de bebidas



Refrigerador expositor vertical, na cor preta ou cinza (liso, sem plotagens, escritos ou desenhos), com porta de vidro e puxador embutido. Voltagem 220V e Potência aproximada de 290W. Com capacidade aproximada de 300 litros. Com iluminação interna, contendo entre 03 e 04 prateleiras reguláveis. Com sistema frost free. Faixas de temperatura de refrigeração (de 0 a 8°C). Com visor de temperatura externo. Medidas aproximadas

(LxAxP): 52x190x60cm (com variação de 10% para mais ou para menos). Produto em conformidade com o INMETRO.

Potência (W): 230W

Tensão (V) / Frequência (Hz): 220V / 60Hz

Quantidade: 03 unidades

24.Sanduicheira misteira industrial



A sanduicheira elétrica tipo misteira, industrial. Gabinete confeccionado em aço inoxidável e placas em alumínio fundido, pés emborrachados, controle de temperatura através do termostato frontal, Temperatura de trabalho entre 50° e 300°C. Material das placas: alumínio fundido e jateado. Capacidade para 4 sanduíches.

Potência aproximada: 1800W

Tensão: 220V

Medidas aproximadas (AxLxP): 20 x 36 x 53 cm

Marca de referência: Croydon, Progás ou similar

Quantidade: 01 unidade