

1. DO OBJETO

1.1.Registro de Preços para aquisição de Equipamentos, devidamente entregues e instalados, para atender e ampliar as demandas dos serviços das lanchonetes das unidades do SESC-DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	Imagem	Quantidade	Unidades para Entrega
1	<p>CHAR BROILER A GAS 700HP – MEDIDAS: 360 X 745 X 245 Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construção em aço inox; • Grelhas de ferro fundido para maior retenção de calor; • 2 opções de ajuste de altura da grelha, com duas opções de contato e marcação, permitindo grelhar peixes e alimentos mais delicados; • Queimadores duplos, alta temperatura controlada através de dois ajustes de chama; • Sistema de acendedor com chama piloto; • Gaveta de resíduos para facilitar a limpeza; • Defletores em aço inox, que queimam a gordura, gerando 		3 UN	1 504 Sul 1 Gama 1 Ceilândia

	<p>chamas rápidas sobre a proteína e defumando-a levemente, trazendo o sabor de churrasco para as preparações;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamento modular; <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo: Gás GLP e Gás Natural • Dimensões (L x P x A): 360x745x245 mm • Zonas Aquecidas: 01 • Consumo de Gás GLP: 0,98 kg/h • Consumo de Gás Natural: 1,18 m³/h • Potência Gás GLP: 44.568 BTU <p>Potência Gás Natural: 11.232 kcal/h</p>			
2	<p>CHAPA A GAS 700HP – MEDIDAS: 360 X 745 X 245</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chapa (superfície quente) em aço carbono, com 25mm de espessura; • Ajuste de graduação da chama; • Queimadores tubulares de alta performance em aço esmaltado; • Manípulos em baquelite; • Sistema exclusivo de fácil acendimento e chama piloto; <p>Construção em aço inox;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proteção termoelétrica contra falta de chama (220V – Mono/Bifásica); • Gaveta coletora de resíduos em aço inox; <p>Versões a Gás GLP ou Natural;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Módulo de base opcional; • Equipamento modular 		2 UN	1 504 Sul 1 Ceilândia

	<p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo: Gás GLP • Dimensões (L x P x A): 360x745x245 mm <p>Consumo de Gás GLP: 0,30 kg/</p>			
3	<p>MODULO BASE ENCOSTO 720 ABERTO - MEDIDAS: 720 X 600 X 655</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura reforçada em aço inox; • Com Portas; • Prateleiras intermediárias; • Pés ajustáveis para um nivelamento perfeito. 		2 UN	1 504 Sul 1 Ceilândia
4	<p>A FOGAO DE ENCOSTO COM FORNO A GAS 700HP C/ 06 QUEIMADORES</p> <p>MEDIDAS: 1080 X 745 X 921</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construção extra reforçada em aço inox; • Grelhas tipo radiante em ferro fundido; • Queimadores a gás de alto rendimento, em ferro fundido com 2 linhas de chama; • Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama; • Bandejas coletoras de resíduos em aço inox; 		3 UN	1 504 Sul 1 913 Sul 01 Cozinha sem sobras

	<ul style="list-style-type: none"> • Manípulos em baquelite; • Proteção traseira em inox; • Controle de temperatura por termostato; • Capacidade do forno 85L; • Opção para GLP; • Pés ajustáveis para um nivelamento perfeito 			
5	<p>COZEDOR DE MASSAS A GAS COMERCIAL A, CAPACIDADE.44 LITROS, C/ 9 CESTOS PERFURADOS E UM CESTO DO TAMANHO DA CUBA PARA PRÉ-COZIMENTO.</p> <p>MEDIDAS: 400 X 786 X 1162</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuba para 44 litros; • Cesto menor com 1,8L de capacidade e cesto maior com 27L de capacidade; • Válvula de segurança – fluxo de gás cessa se chama piloto apagar; • Exclusivo sistema de acendimento de chama piloto; • 2 trocadores de calor tubulares de alto desempenho; • Conexão com registro para entrada da água e dreno; • Construção em aço inox; 		2 UN	1 504 Sul 1 Ceilândia

	<ul style="list-style-type: none"> • Rápida recuperação de temperatura; • Pés reguláveis para nivelamento perfeito. 			
6	<p>MÁQUINA DE GELO EM CUBO CRESCENTE, PRODUÇÃO ATÉ 50KG/DIA, C/ DEPOSITO 23KG - 220V MONOF - MEDIDAS: 605 X 621 X 842</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção média de 56 KG por dia (de 45 a 64 Kg diários de acordo com a temperatura ambiente); • Armazenamento de até 23Kg com tratamento antibacteriano • Gelos 100% sólidos, sem bolhas de ar que demoram mais para derreter; • Sistema automatizado de produção com lavagem automática; • Alta eficiência energética e menor consumo de água (equipamento com selo Energy Star); • Exterior em aço inox, facilitando a limpeza; • Produção por ciclo: 110 Cubos • Litros/Dia: Até 200 L • Potência: 434W 		10 UN	1 504 Sul 1 Gama 1 Scs- Presidente Dutra 1 Guará 1 Taguatinga Sul 1 Taguatinga Norte 1 Ceilândia 1 Edusc 1 Asa Norte 1 913 sul
7	<p>KIT COMPOSTO DE FILTRO DE ÁGUA (PARTICULAS), SUPORTE INOX DO FILTRO, MANOMETRO E CONEXOES HIDRAULICAS P/ MAQ GELO</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primeiro estágio: elemento filtrante em polipropileno, para 		10 UN	1 504 Sul 1 Gama 1 Scs 1 Guará 1 Taguatinga Sul 1 Taguatinga Norte

	<p>retenção de partículas em suspensão;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segundo estágio: elemento filtrante de carvão ativado vegetal para eliminar cloro, produtos químicos, gostos e odores; • Terceiro estágio: outro elemento filtrante carvão ativado vegetal para eliminar 100% do cloro. • Vazão máxima recomendada: 360 L/H (litros/hora) *; • Capacidade do filtro de carvão: 18.000* litros de água filtrada ou 06 meses de uso; • Temperatura de operação: 5°C mín. a 50°C máx.; • Pressão de operação: 2 mca mín. a 40 mca máx. <p>Composição:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 03 x carcaças brancas de medidas 10 x 2,5 polegadas (altura); • 01 x elemento filtrante de polipropileno atóxico de 5 micras; • 02 x elementos filtrantes de carvão ativado vegetal compactado; • 01 x chave de abertura; • Suporte de fixação 			<p>1 Ceilândia 1 Edusesc 1 913 Sul 1 Asa Norte</p>
8	<p>FREEZER VERTICAL COMERCIAL SIMPLES, ELÉTRICO, COM 2 PORTAS INOX E 4 GRADES – MEDIDAS: 700 X 800 X 2070</p> <p>Características Principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável 304, demais faces em outros materiais; • A refrigeração interna é feita através de ar forçado; 		14 UN	<p>1 504 Sul 1 Gama 2 Guará 2 Ceilândia 2 Taguatinga Norte 2 Edusesc 2 Asa Norte</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor; • Controle de temperatura por meio de termo controlador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração; • 2 Portas em inox bipartida e 4 grades • Pés niveladores em nylon com 150mm de altura <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensões (L x P x A): 700x800x2070 mm • Volume Interno (L): 580 L • Temperatura de trabalho: De -20°C a 16°C • Potência: 722 W • Voltagem 220 V 			<p>01 Taguatinga Sul 01 SCS</p>
<p>9</p>	<p>REFRIGERADOR/FREEZER VERTICAL COMERCIAL SIMPLES, ELÉTRICO, COM 2 PORTAS INOX, 4 GRADES PINTADAS</p> <p>MEDIDAS: 700 X 800 X 2070</p> <p>Refrigerador e Freezer em um só equipamento. Com controles de temperatura independentes.</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portas de inox; • Porta superior: refrigerador, porta inferior: freezer; • A refrigeração interna é feita através de ar forçado; • Função frost free; • Isolamento térmico feito com espuma de poliuretano expandido com 60mm de espessura; 		<p>16 UN</p>	<p>1 504 Sul 1 Gama 2 Taguatinga Sul 2 Ceilândia 2 Taguatinga Norte 1 Scs 1 Guará 2 913 Sul 1 Edusesc 2 Asa Norte 1 Cozinha sem Sobras</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamento em aço inox; • Este equipamento é acompanhado de 04 grades pintadas de epóxi na cor branca; • Pés reguláveis de nylon com 150 mm de altura. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas: 700 X 800 X 2070 • Peso: 125 kg • Volume: 1,16m3 • Capacidade: 230L • Voltagem: 220 V • Potência:721W 			
10	<p>MINI FORNO CONVECCAO ELETRICO, COM 04 ASSADEIRAS 35X35CM, SEM VAPOR - 220V MONOF</p> <p>Características principais: MEDIDAS: 580 X 683 X 443</p> <p>Forno de Convecção Miniconv Estrutura em aço inox, com amplo visor frontal de vidro duplo temperado; painel digital com temporizador, controle de temperatura e alarme. Acionamento de vaporização manual e capacidade para 4 assadeiras.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Convecção com circulação de ar por turbina de alta performance. • Controle de temperatura de 0°C até 210°C. • Opção com vapor: Vapor gerado por injeção direta na câmara. 		12 UN	1 504 Sul 1 Gama 1 Taguatinga Sul 1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Scs 1 Guará 1 913 Sul 1 Cozinha sem Sobras 1 Edusesc 1 Asa Norte 1 Edusesc Gama

	<ul style="list-style-type: none"> • Isolamento de alta performance. • Pés ajustáveis. • Aquecimento por resistência blindada. • Empilhável: máximo 1 equipamento (1 + 1) • Uso eficiente de energia. • Construído de aço inoxidável. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelo: Miniconv • Tensão: 220V • Fases: Mono • Frequência: 50-60 Hz • Potência (kW): 2.900W • Disjuntor (a): 16 • Cabo: 3x1.5 mm • Altura: 446 mm • Largura: 586 mm • Profundidade: 682 mm • modelo Miniconv-SV -220V • Voltagem 220V • Altura 443 Mm • Largura 580 Mm • Profundidade 683 <p>Assadeiras: 4 (35x35cm) Equipamento deve vir com as 4 assadeira.</p>			
11	<p>FORNO INDUSTRIAL ELETRICO PRÁTICA DE ALTA VELOCIDADE</p> <p>Forno de Finalização: Indicado para o acabamento de alimentos in natura, resfriados ou congelados.</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tecnologia de ar impingido (jato de ar em alta velocidade) combinado com micro-ondas e 		10 UN	1 504 Sul 1 Gama 1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Scs 1 Guará 1 913 Sul 1 Asa Norte

	<p>radiação infravermelha, permite cozinhar alimentos até dez vezes mais rápido do que os processos tradicionais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Também possui o sistema ventless com filtro conversor catalítico, o que dispensa exaustão. • Controle de velocidade do ar; • Controle da intensidade das micro-ondas; • Programável; • Compacto; • Ventless; • USB; • Podem ser colocados itens metálicos; • Ventilação com sistema de filtro; • Fácil higienização <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Radiação infravermelha: 280° C; • Aquecimento: Elétrico • Peso: 88 Kg • Capacidade: 22 L • Medidas Largura: 53,2 cm Comprimento: 76,7 cm Altura: 56,7 cm • Voltagem: 220 Mono. <p>Potência: 6,3 kW</p>			1 Taguatinga Sul 01 Edusesc
12	<p>LIQUIDIFICADOR INOX ,ELÉTRICO, COPO INOX - 4 LITROS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gabinete em aço inox escovado e o copo de inox monobloco em V com capacidade de 4 litros • Com tampa de borracha atóxica 		12 UN	1 504 Sul 1 Gama 1 Taguatinga Sul 2 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Scs

	<ul style="list-style-type: none"> Com um botão de liga/desliga e o modo pulsar logo à frente do equipamento <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1 Potência nominal: 590 W Potência do motor: 1.200 W Consumo: 0,59 kW·h Dimensões (AxLxP): 700,00x270,00x240,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 470,00x525,00x305,00 mm Peso líquido / bruto: 5,30 kg / 6,40 kg Rotação: 22.000 rpm Volume máximo do copo: 4 L 			<p>1 Guará 1 Cozinha sem Sobras 1 Edusc 2 Asa Norte</p>
13	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA BRANCA, ELÉTRICA, COM CAPACIDADE DE 5 LITROS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> Batedeira planetária branca e bivolt Base e cabeçote em alumínio fundido e bojo em <u> aço inox </u> com capacidade de 5 litros Variação contínua de velocidades 3 batedores (globo, raquete e gancho) intercambiáveis Com um revestimento antimicrobiano <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 50-60 Hz / 1 		14 UN	<p>1 504 Sul 1 Gama 1 Taguatinga Sul 1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Scs 1 Guará 1 Cozinha sem Sobras 1 Edusc 1 Asa Norte 1 Ceilândia Cozinha Experimental</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Potência nominal: 250 W • Potência do motor: 500 W • Consumo: 0,25 kW·h • Dimensões (AxLxP): 420,00x240,00x380,00 mm • Dimensões da embalagem (AxLxP): 480,00x290,00x440,00 mm • Peso líquido / bruto: 12,50 kg / 13,30 kg • Volume do bojo: 5 L 			1 Gama Cozinha Experimental 1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental 1 SCS Copa Cozinha Experimental
14	<p>EXPOSITOR 2 PORTAS - REFRIGERADOR DE BEBIDAS BRANCO, COM CAPACIDADE DE 1186 LITROS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geladeira para bebidas porta dupla perfeita para exposição de refrigerantes, sucos e águas. • Iluminação interna LED. • Gabinete interno em aço pré-pintado branco. • Porta de vidro antiembaçante e fechamento automático. • 3 Níveis de prateleiras e base. • Evaporador com ventilação forçada de ar frio. • Sistema Frost Free. <p>Informações Técnicas:</p>		4 UN	1 Gama 1 Ceilândia 1 Guará 1 Asa Norte

	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidade Bruta: 1186 litros e capacidade Líquida: 1022 litros. • Armazenamento: Lata 350 ml: 1008, pet 600 ml: 448, pet 2l: 144. • Temperatura: 2º a 8ºC. • Consumo 252 kwh/mês. • Potência 750w. • Dimensões (cxaxl): 134x190x80,5cm. • Voltagem 220v 			
15	<p>MÓDULO REFRIGERADO COM GABINETE PARA ARMAZENAMENTO DE PROTEÍNAS / RECHEIO INCLUINDO OS GASTRONORMES</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construído em aço inoxidável AISI 304; • Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox 304; • Corpo interno em alumínio liso naval; • Isolamento em poliuretano de alta densidade; • Portas em aço Inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; • Dobradiças em aço inoxidável; • Trava individual por porta para receber cadeado – mod. TVP – (opcional); • Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para 		5 UN	<p>2 Taguatinga Norte</p> <p>1 Gama</p> <p>1 Ceilândia</p> <p>1 Asa Norte</p>

	<p>receber recipiente gn 1/1 gastronorm;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Com 01 grade com pintura epoxi e 2 pares de trilho (por porta); • Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; • Unidade de refrigeração incorporada; • Cabine lado direito ou lado esquerdo; • Degelo automático com o sistema frost-free; • Termo controlador digital de temperatura; • Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; • Temperatura de trabalho freezer: -16°C à -18°C, Gás ecológico R-404a; • Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); • Conjunto de rodízios giratórios Ø5", sendo os rodízios frontais equipados com freio; • Tampo c/ reforços estruturais internos; • Tampo superior injetado em aço inoxidável; • Incluindo 12 Gastronormes GNs 1/3-150 <p>PISTA REFRIGERADA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construído em aço inoxidável AISI 304; • Isolamento em poliuretano de alta densidade; • Divisores de gns em aço inoxidável; 			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Dreno para direcionamento de líquidos provenientes de degelo; • Dimensionado para receber recipientes gastronorm gns 1/3-150. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensões (mm) - 1880x800x920 • Unidade de refrigeração – Incorporado • Quantidade de Portas – 03 • Volume Interno (Litros) – 475 • Potência do compressor (HP) - 1/3+ • Tensão 220V Monofásico, 60Hz 			
16	<p>MÁQUINA DE CREPE SUÍÇO ANALÓGICO E ELÉTRICO</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puxador térmico com área maior de apoio fixo para as mãos eliminando o contato com a área aquecida da máquina; • Estrutura em aço inox escovado; • Prensa maciça em alumínio; • Lâmpada piloto; • Pés antiderrapantes; • Termostato para controle de temperatura até 250º C. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produção média: 180 und/h; • Potência: 1900 W; • Frequência: 50/60 Hz; 		5 UN	1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Taguatinga Sul 1 Guará 1 Gama

	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo: 1,5 kW/h; • Voltagem: 220V; • Dimensões (AxLxP): 19 x 27 x 40 cm; • Peso: 9 kg. 			
17	<p>EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL ELÉTRICO</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Em aço inox • Dois tipos de carambolas, capazes de espremer limões e laranjas com apenas um movimento • Copo receptor de suco em plástico resistente <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potência do motor - 0,5 cv • Frequência - 50hz • Produção - 15pc/min • Dimensão - 440 x 360 x 270mm • Peso líquido - 10,30kg • Peso bruto - 11,40kg • Rotação - 1750 rpm • Voltagem: 220V 		9 UN	1 Taguatinga Norte 1 Ceilândia 1 Edusesc 1 913 sul 1 Guará 1 Scs 1 Asa Norte 1 Taguatinga Sul 1 Gama
18	<p>REFRESQUEIRA ELÉTRICA, INDUSTRIAL, 2 CUBAS COM CAPACIDADE DE 16 LITROS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicado para bebidas de maior ou menor densidade como sucos e derivados, água de coco, chás, bebidas lácteas e achocolatados; • Equipamentos de acordo com a Portaria 371/09 do INMETRO, com selo de conformidade expedido pelo mesmo; • Capacidade de armazenamento da Refresqueira 2 Reservatórios 		14 UN	2 Taguatinga Norte 2 Taguatinga. Sul 2 Ceilândia 2 Edusesc 1 Asa Norte 2 Gama 1 SCS 1 Cozinha sem Sobras 1 Sede

	<p>RV-216 de 32 Litros sendo 2 cubas de 16 litros;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de agitação com pá; • Reservatórios de altíssima resistência à quebra e de fácil higienização; • Teclas independentes para comando da refrigeração e dos agitadores; • Compressor hermético de refrigeração com alto rendimento, baixo consumo e silencioso; • Gás refrigerante ecológico; • Marcação de nível máximo e mínimo de líquido no próprio reservatório; • Componentes plásticos atóxicos. • Produzida com gabinete em aço inoxidável escovado; • Bico de saída de líquidos em silicone; • Acionador das torneiras em ABS de fácil manuseio e higienização, que funciona através de uma mola em aço inoxidável. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altura: 68,5 cm • Largura: 41 cm • Profundidade: 49 cm • Voltagem: 220V . • Rotação da Pá Agitadora: 40 rpm • Compressor: 1/6 CV • Corrente Total: 1.16 (modelo 220 V) <p>Potência 0,24 Kw/h Potência do compressor: 1/6hp</p>			
--	--	--	--	--

<p>19</p>	<p>CHAPA DE CREPE FRANCÊS ELÉTRICA</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Máquina de crepe francês revestida em aço inox escovado • Disco em aço carbono antiaderente • Chapa dupla redonda 37 cm de diâmetro • Resistência blindada • Termostato para controle de temperatura individual <p>Material das placas: aço carbono lixado Voltagem: 220V Potência: 3200W Corrente: 14,5A (220V) Consumo de energia elétrica (220v): 1,6 kW/h Capacidade: 2 unidades por vez Acompanha 1 rodo e 1 pá Nº de discos: 2 Controle da temperatura através do termostato</p> <p>Área útil de trabalho: 2x37 cm</p> <p>Medidas</p> <p>Altura: 20 cm Largura: 93 cm Profundidade: 50 cm Peso: 27,3 kg</p>		<p>9 UN</p>	<p>1 Taguatinga Norte 1 Gama 1 Ceilândia 1 Guará 1 504 Sul 1 Asa Norte 1 Taguatinga Sul 1 913 Sul 1 SCS</p>
<p>20</p>	<p>FOGÃO COOKTOP, ELÉTRICO 2 BOCAS POR INDUÇÃO MESA VITROCERÂMICA</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fogão cooktop 2 bocas por indução mesa vitrocerâmica <p>Informações Técnicas:</p>		<p>7 UN</p>	<p>1 Gama 2 Ceilândia 1 SCS 1 Cozinha se Sobras 1 Asa Norte 1 SCS Sala Cotidiana</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo energético: 3,5 kWh • Corrente: 15,90 A • Dimensões do produto (cm): A: 5,8 x L: 28,8 x P: 52 • Material da mesa: Vitrocerâmica 4mm • Material dos queimadores: Vitrocerâmica • Nível de potência: 9 Níveis • Potência dos queimadores: 1.500W; 2.000W • Potência total (Watts): 3.500W • Segurança: Trava de segurança; Sistema indicador de superfície quente; Sensor de panela • Tensão: 220V • Timer: Até 99 minutos • Tipo de controle: Touch Screen • Tipo de painel: Display digital • Tipo de queimadores: 2 Anéis de Aquecimento (Gera calor diretamente na panela) • Modelo: Embutir; Indução 			Cozinha Experimental
21	<p>REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável 304, demais faces em outros materiais; • Porta de Inox bipartido • Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor; • Controle de temperatura por meio de termo controlador 		7 UN	1 Taguatinga Norte 1 Gama 1 Ceilândia 2 Edusesc 1 Asa Norte 1 Taguatinga Sul

	<p>digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pés niveladores em nylon com 150mm de altura <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensões (L x P x A): 1400 x 800 x 2070 mm • Volume Interno (L): 1280 L • Temperatura de trabalho: De + 1°C a +10°C • Potência: 778 W • 60Hz • Estrutura Interna: Trilho para GN's • VOLTAGEM: 220V 			
22	<p>FORNO COMBINADO</p> <p>Características principais:</p> <p>Gerenciamento Climático Inteligente - gerenciamento climático inteligente, parceria dos sensores na câmara de cocção, da desumidificação ativa e da geometria da câmara de cocção otimizada para a energia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensores na câmara de cocção - Os sensores sentem e identificam a cada segundo as condições atuais na câmara de cocção, de modo que a quantidade de energia necessária, ou seja, a combinação de calor e umidade, seja adaptada da melhor forma possível aos alimentos e ao resultado desejado. • Potência de desumidificação - tecnologia de vácuo que consegue remover a umidade da câmara de cocção • Geometria da câmara de cocção - fluxo de ar otimizado para que a energia seja distribuída de 		1 UN	1 Ceilândia

	<p>maneira uniforme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programas de limpeza <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MODELOS – 20 GN-1/1 • Capacidade - 20 x 1/1 GN • Quantidade de refeições por dia - 150–300 • Inserção longitudinal - 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN • Largura - 877 mm • Profundidade - 913 mm • Altura - 1807 mm • Entrada de água - R 3/4" • Saída de água - DN 50 • Pressão da água - 1,0 - 6,0 bar • ELÉTRICO: • Peso - 263 kg • Consumo de energia - 37,2 kW • Disjuntor - 3 x 63 A • Conexão de rede - 3 NAC 400 V • Potência "ar quente" - 36 kW • Potência "vapor" - 36 kW • GÁS: • Peso - 284 kg • Consumo de energia elétrica - 1,3 kW • Disjuntor - 1 x 16 A • Conexão de rede - 2 AC 230 V • Conexão / alimentação do gás - 3/4" IG 			
--	--	--	--	--

23	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL ULTRA</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Base do motor em inox • Arranque automático • Capacidade para processar 200kg de alimento por hora • Boca cilíndrica (Ø 58 mm) para legumes longos ou frágeis • Design da tampa com formas simples e sem cantos, para facilitar a limpeza • Com 5 discos para cortar <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velocidade 375 r.p.m. • Potência 550 Watts 600 Watts • Voltagem Monofásico 220 • Débito prático 150 kg/h • Débito teórico 500 kg/h • Dimensões: • Altura: 60cm • Largura: 30cm • Profundidade: 38cm 	 <p>The image shows a stainless steel industrial food processor with a hopper on top and a control panel on the front. The control panel has a power button and a green indicator light. The brand name 'robot coupe' and model 'CL 50 Ultra' are visible on the front panel.</p>	10 UN	<p>1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Asa Norte 1 Gama 1 Taguatinga Sul 1 Cozinha sem Sobras 1 913 Sul 1 Edusesc 1 504 sul 1 SCS</p>
24	<p>REFRIGERADOR VERTICAL HORTIFRUTÍCULA PR, COR PRETO, COM 3 PORTAS, FROST FREE, COM CAPACIDADE DE 1490 LITROS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expositor com 4 níveis de cestos plásticos reguláveis e inclinados, removíveis para facilitar o reabastecimento e higienização; • Cada cesto mede 60 x 40 x 15 cm; 	 <p>The image shows a black vertical display refrigerator with three glass doors. Inside, there are four shelves with plastic baskets containing various fresh vegetables like tomatoes, peppers, and leafy greens. The refrigerator is designed for retail display.</p>	3 UN	<p>1 Gama 1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigeração feita por ar forçado com serpentina aletada, trabalhando com temperaturas entre +4°C e +10°C; • Controlador eletrônico possui indicador de temperatura; • Recurso frost free com o degelo automático; • Portas largas (1,49 x 58) e feitas com vidro duplo temperado, com gás argônio; • Estrutura em aço, com revestimento externo em PSAI na cor Preta e frente em aço revestido com película Tipo Inox; • Iluminação em LED e pés niveladores reguláveis <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • VOLTAGEM 220V • Capacidade: 1490L • Consumo: 10,8 Kwahr/dia • Dimensões Produto: 211,0x201,0x69,0cm • Faixa de Temperatura: + 4° a + 10°C 			
25	<p>SELADORA A VÁCUO</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Câmara com suporte responsável por deixar o produto a ser selado mais elevado, o que permite que a máquina sele até mesmo itens que contêm líquidos, sem que estes vazem no processo de vácuo 		4 UN	1 Gama 1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 Taguatinga Sul

	<ul style="list-style-type: none"> • Painel digital com ajustes intuitivos, que permite realizar as regulagens de tempo e temperatura da selagem, e tempo e pressão do vácuo • Com capacidade de embalar produtos como carnes, salgados, peixes, legumes, cereais, espetinhos, linguiças, pizzas, palmitos, frios fatiados, aves, massas, queijos, charque, comidas congeladas, cogumelos, hortifruti, e muitos outros produtos • Corte automático, com bomba de vácuo potente e tampa de acrílico espessa para maior segurança na operação, com barra de selagem de 280mm e corte automático do excesso de embalagem • Construída em aço inoxidável <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensão: 220V • Comprimento da barra de selagem - 280 x 20mm • Dimensão - 500 x 350 x 420mm • Peso - 40kg • Tamanho da câmara - 385 x 290 x 100mm • Potência elétrica - 400W 			
26	<p>FRITADEIRA INDUSTRIAL COM 4 CESTAS MODULAR</p> <p>Características principais:</p>		4 UN	1 Gama 2 Ceilândia 1 Taguatinga Sul

- Fritadeira Elétrica Tanque Individual
- Equipamento de acordo com a portaria do Inmetro, com selo de conformidade expedido pelo mesmo
- Material aço inox 430
- Cuba interna em aço Inóx 304 (deposito de água e óleo)
- Resistência em aço Inóx.
- 2 termostatos automático regulador de temperatura de 80°C a 200° c
- Termostato interno que reservem de limitador de temperatura.
- Pés plástico.
- Sistema de desarma/bloqueio automático de segurança

Informações Técnicas:

- Capacidade máxima água – 5Lts cada tanque
- Capacidade máxima óleo – 13Lts cada tanque
- Peso Líquido – 15,1 Kg
- Peso Bruto – 18 Kg
- Consumo Médio 3,5 Kw/h
- Potência resistência - 3.500 W (220 v)
- Tensão 220 Volts.
- Acompanha 4 Cestos Removível de 250mm x 130mm x 90mm Alt. - Medida total cesto 43 cm (15 cm Pegador + 25 cm cesto + 3 cm suporte frontal)
- Capacidade Nominal total 18 Lts. Cada Tanque
- Medidas totais: 97cm A x 79 L x 45 p



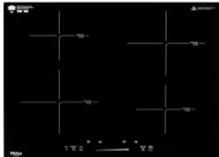
27	<p>FRIGIDEIRA BASCULANTE INDUSTRIAL À GÁS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamento multifuncional permitindo trabalhar com frituras, chapa, banho-maria, refogados e cozimento em grandes quantidades • Sistema basculante oferece segurança ao operador no manuseio de alimentos quentes • Estrutura reforçada construída em aço inoxidável • Capacidade de 75 litros; • Temperatura de trabalho de 50°C à 250°C; • Controle de temperatura por termostato preciso; • Queimadores multitubular de alto rendimento; • Válvula de segurança contra falta de chama; • Tampa articulável e autossustentável nas posições aberta e fechada; • Sistema basculante leve e suave com trava de segurança; • Cantos arredondados e faces inclinadas para facilitar a retirada dos alimentos; • Torneira para água; • Sistema de acendimento externo; • Opção para Gás Natural ou GLP; • Pés ajustáveis para nivelamento <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frigideira Basculante – Série 900 • Tipo: Gás GLP e Gás Natural • Dimensões (L x P x A): 900x960x900 mm 		2 UN	1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte
----	---	---	------	--------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • Volume: 75 L • Consumo de Gás GLP: 1,55 kg/h • Consumo de Gás Natural: 1,78 m³ 			
28	<p>TERMOCIRCULADOR</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamento portátil que traz o conceito de modernidade para as cozinhas ao preparar alimentos em embalagens a vácuo imersas em água quente. • Mantem a integridade e sabor dos alimentos, deixando-os suculentos e com seus nutrientes preservados • Aquecimento realizado através de um sistema de resistências com baixo consumo de energia • Em aço, evitando a oxidação • Cozinha carnes vermelhas, frangos, cordeiros, legumes, ovos e uma grande variedade de alimentos <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensão - 220V • 25 litros • Potência - 1200W • Dimensões –145 x 130 x 320mm 		4 UN	1 Gama 1 Ceilândia 1 Taguatinga Norte 1 504 Sul
29	<p>MISTURADOR INDUSTRIAL ELÉTRICO</p> <p>Características principais:</p> <p>Misturador para Massas 75 Litros para o preparo de massas de salgados, molhos, polenta e doces de fruta Externa feita em aço carbono com revestimento em pintura epóxi</p>		1 UN	1 Edusesc Taguatinga Norte

	<ul style="list-style-type: none"> • Panela em alumínio fundido • Batedor em aço carbono revestido com cromo duro e raspadores em nylon • Transmissão por engrenagens de aço carbono e correntes asa 35 • Sistema basculante da panela com trava de segurança • Pedal para liberação e vários níveis de inclinação da mesma <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voltagem: 220V; • POTÊNCIA MONOFÁSICA 1 CV • CONSUMO MONOFÁSICO 0,73 KH • Capacidade: 75 Litros; • Consumo de gás- 1,3 Kg/h • Engrenagens em aço SAE 1020; • Altura: 1,56 m; • Largura: 92 cm; • Comprimento: 66 cm; • Peso: 165 kg. 			
30	<p>PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 98</p> <p>Características principais: Processador para moer carnes descongeladas e carnes processadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Com conjunto único de caracol, disco e faca, facilitando a retirada das peças do equipamento para higienização • Desenvolvido em aço inox, seguindo a NR-12 <p>Informações Técnicas:</p>		6 UN	1 Gama 1 Ceilândia 1 Guará 1 Taguatinga Norte 1 Taguatinga Sul 1 Edusesc

	<ul style="list-style-type: none"> • Tensão elétrica / frequência / fases: 380 V / 60 Hz / 3 • Potência nominal: 1.800 W • Potência do motor: 3 CV • Consumo: 1,8 kW·h • Dimensões (AxLxP): 585,00x400,00x850,00 mm • Peso líquido / bruto: 58,00 kg / 72,50 kg • Produção aproximada: 450 kg/h Voltagem 3CV 380 V 			
31	<p>SERRA FITA PARA CARNE INOX, COM EMPURRADOR, REGULADOR DE CORTE, LÂMINA 2.180 mm</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvido em aço inoxidável • Para cortes mais rápidos, precisos e seguros • Com empurraadores vertical e regulador de corte lateral • Velocidade de corte de 900 m/min • Lâmina de 2.180mm altamente resistente para cortar carnes com e sem ossos <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1 • Potência nominal: 1.104 W • Potência do motor: 1,5 CV • Consumo: 1,104 kW·h • Dimensões (AxLxP): 1.540,00x630,00x645,00 mm • Peso líquido / bruto: 56,00 kg / 75,00 kg • Área de corte (AxL): 230 x 190 		4 UN	1 Taguatinga 1 Norte 1 Gama 1 Ceilândia 1 Guará

	<p>mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensões da mesa (LxP): 570 x 600 mm • Comprimento da lâmina: 2.180 mm • Velocidade de corte: 900 m/min <p>-Voltagem1,5CV 220 V</p>			
32	<p>BALANÇA PARA ALIMENTOS</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Computador digital com impressora integrada; • Sistema MGV5 gerenciador de vendas; • MGV 6000; • Com as seguintes informações: cadastro local ou via computador, venda por peso ou unidade; • Acumulador de vendas (geral e por itens); • Emissão de etiquetas com códigos de barras (et térmicas 40x40 neutra); • Capacidade de pesagem 32 kg 0 a 6,000 kg; • Capacidade de Tara Balança de 32 kg - 9,995 kg; • Display Cristal Líquido (lcd) Contém 19 dígitos com 15 mm de altura e 7,5 mm de largura, sendo 5 dígitos para o peso, 6 para o preço/kg e 6 para o preço total; • Back-up de Bateria Níquel <p>Informações Técnicas:</p>		11/ UN	<p>1 Ceilândia</p> <p>1Gama</p> <p>2 Taguatinga Norte</p> <p>1 Scs</p> <p>2 Guará</p> <p>1Taguatinga Sul</p> <p>1 504 Sul</p> <p>1 913 Sul,</p> <p>1 Asa Norte</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Bivolt; • Dimensões Balança: 375 mm (l) x 190 mm (a) x 399 mm (p); • Prato: 360 mm (l) x 16 mm (a) x 250 mm (p); • Peso Líquido: 6,9 kg; • Temperatura de operação: - 10°C a 40°C; • umidade relativa do ar entre 10% e 95% sem condensação; • Descritivo de 1 linha com 25 caracteres; • Codificação e precificação com até 6 dígitos; • Potência de Consumo Balança 4,41 w; • Data e hora da embalagem; • INFORMAÇÃO nutricional: - Até 1.000 tabelas (RDC'sn°359 e n°360 da Anvisa) 			
33	<p>FOGÃO COOKTOP DE INDUÇÃO 4 BOCAS VITROCERÂMICO COR PRETO</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecimento por indução: Dispensa utilização de gás, gasta menos energia e o calor vai diretamente para o alimento. • 9 níveis de potência: Para diversas receitas. • Função turbo: Aquecimento na potência máxima. • 4 funções: Turbo / pausa / trava de painel / timer. • 4 queimadores: Com diferentes tamanhos. • Proteção contra derramamento: O aparelho desliga automaticamente 		6 UN	<p>2 Asa Norte</p> <p>1 Ceilândia Cozinha Experimental</p> <p>1 Gama Cozinha Experimental</p> <p>1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental</p> <p>1 SCS Copa Cozinha Experimental</p>

	<p>em casa de derramamento na superfície.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Timer 99 minutos. • Função trava de segurança: Bloqueia o painel evitando mudar a programação acidentalmente. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de queimadores 4 • Base em vidro cerâmico • Cor Preto • Voltagem 220v • Potência 7000w • Produto AxLxP cm 5,6x 59 x 52 • Produto com embalagem AxLxP cm 57 x 65 x 12 • Peso líquido 8,35 kg • Peso bruto 9,47 kg 			
34	<p>CHAPA CHURRASQUEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gabinete e molduras em aço inox; • Chapas em aço carbono com tratamento superficial à base de microesferas de aço inoxidável; • Pés antiderrapantes que elevam a chapa; • Chapa com pequena angulação para escorrer gordura; • Caixa de gordura. 		2 UN	2 Asa Norte

	<p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensões (AxLxP): 36 x 64 x 48 cm; • Área útil (LxP): 64 x 40 cm; • Espessura da chapa: 0,8 mm; • Potência: 4200 W; • Corrente: 19,1 A; • Consumo: 1,9 kW/h; • Peso: 35 kg. <p>Voltagem: 220 V</p>			
35	<p>CORTADOR DE FRIOS PROFISSIONAL LÂMINA DE 30CM</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lâmina: Com Tecnologia Alemã. Material Com Alto Padrão De Qualidade, Conferindo Ao Equipamento Precisão Nos Cortes, Durabilidade E Muita Segurança Na Hora Do Uso; • Afiador: Possui Afiador Integrado; • Ergonômico: Com Movimentação Suave e Precisa, com Manoplas Ergonômicas De Simples Manuseio; • Robustez: Fabricado Em Aço Inox Escovado; • Higiene: Superfície Projetada Com Cantos Arredondados Que Impede O Acúmulo De Sujeira E Facilita A Limpeza; • Equipamento 220V Monofásico. 		6 UN	<p>1 Asa Norte</p> <p>1 Taguatinga Norte</p> <p>1 Guará</p> <p>1 Taguatinga Sul</p> <p>1 SCS</p> <p>1 Edusesc</p>

	<p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abertura máxima de corte: 3mm • Diâmetro do disco: 30cm • Potência: 0,33CV • Voltagem: 220V • Consumo: 0,4Kw/H • Frequência: 60Hz 			
36	<p>PURIFICADOR DE ÁGUA</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade interna de 2 litros que consegue atender até 15 pessoas • Sistema de refrigeração de baixo consumo de energia e alta eficiência • Design moderno e compacto que permite sua instalação em qualquer ambiente, em bancadas ou paredes • Reservatório de água com sistema pressurizado e hermético, o que evita a contaminação da água com o ar do ambiente • Cor: Prata <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeração Compressor • Capacidade interna +/- 2,5 Litros • Vazão Máxima 45 L/h • Consumo 5,460 kWh/mês • Dimensão 30,5 x 39,5 x 37 cm • Voltagem : 220 V 		12 UN	<p>1 Asa Norte</p> <p>1 Ceilândia Cozinha Experimental</p> <p>1 Gama Cozinha Experimental</p> <p>2 Taguatinga Norte Cozinha Experimental</p> <p>1 Taguatinga Norte Copa Cozinha Experimental</p> <p>1 SCS Copa Cozinha Experimental</p> <p>1 Cozinha. Sem Sobras</p> <p>1 Taguatinga Sul</p> <p>01 Edusc</p> <p>01 Copa do Gama</p> <p>01 Copa do SCS</p>

37	<p>MÁQUINA DE CAFÉ ELÉTRICA 5L</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de Café 5 Litros • Fábrica do em Aço Inox 430 <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diâm x Alt x Larg x Prof (mm) 400x530 • Peso Líquido / Bruto (Kg) 4,95/6,15 • Potência (W) 1300 • Reservatório de água 13 Litros • Tensão Elétrica (v) 220 		3 UN	<p>1 Gama</p> <p>1 Taguatinga Sul</p> <p>1 Asa Norte</p>
38	<p>MÁQUINA DE CAFÉ ELÉTRICA 10L</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade de Café 10 Litros • Fábrica do em Aço Inox 430 • Pés emborrachados • Acompanha coador de pano • Acompanha tampa • Lâmpada piloto. <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade: 10 Litros • Temperatura: 0°C a 120°C • Potência: 1300W • Voltagem: 220V • Tomada: 16A-250V / 3 Pinos • Peso: 5,70 Kg • Total (AxLxC): 79x31x31 cm • Útil (AxD): 53x15 cm • Coador (AxL): 35x29 cm 		4 UN	<p>1 Guará</p> <p>1 Ceilândia</p> <p>1 SCS</p> <p>1 Taguatinga Norte</p>

39	<p>Balança eletromecânica</p> <p>Características principais: Capacidade: 300kg Divisão: 100g Plataforma: 60 x 80cm</p> <p>Balança eletrônica com redução mecânica na plataforma de pesagem Maior resistência para cargas pesadas Proteção da célula de carga contra impactos laterais Plataformas de maior dimensão com uma única célula de carga Baixíssimo custo de manutenção Coluna opcional Indicador com bateria (opcional)</p> <p>Indicador Digital</p> <p>Características</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caixa plástica ou inox • Visor com displays luminosos vermelhos (LED) de 20mm e 6 dígitos • Visor de cristal líquido (cinza) (LCD) para bateria • Teclas de Zero, Tara e Imprime • Capacidade programável de até 5 dígitos • Tempo de estabilização menor que 3 segundos • Busca automática de zero • Tensão de alimentação: 220v - Bivolt Automático • Alcance da Tara: até 50% da capacidade • Fácil calibração (digital) 		14 UN	<p>1 Guará 1 Ceilândia 1 SCS 1 Asa Norte 1 Taguatinga Norte 1 504 Sul 1 913 Sul 1 Gama 1 Taguatinga Sul 1 Edusesc 1 Ceilândia Cozinha Experimental 1 Gama Cozinha Experimental 1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental 1 SCS Copa Cozinha Experimental</p>
----	---	--	-------	---

	<ul style="list-style-type: none"> Interface serial RS – 232 			
40	<p>DEPURADOR DE AR SLIM, COM 60 CM E 4 BOCAS - 3 Velocidades</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> tamanho de 60cm, indicado para fogões de até 4 bocas Depurador 3 velocidades filtro de carvão ativado de parede material aço escovado <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> potência 165 W Iluminação embutida, funciona sem saída de ar externa Voltagem : 220V Dimensões:60 x 8,5 x 48 cm 		4 UN	<p>1 Ceilândia Cozinha Experimental</p> <p>1 Gama Cozinha Experimental</p> <p>1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental</p> <p>1 SCS Copa Cozinha Experimental</p>
41	<p>Micro-ondas de Embutir com 34 Litros de Capacidade e Grill Inox</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> Grill e Acabamento em Aço Inox Doura e gratina Timer Auxílio para atingir o melhor resultado Função tira odor Autolimpante <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Acabamento: Aço inoxidável Cor: Inox Capacidade Total: 34 Litros Capacidade Útil: 34 Litros Potência: 1300 W Nível de Potência: 10 Porta Espelhada Prato Giratório Luz Interna Relógio 		01 UN	<p>1 SCS Copa Cozinha Experimental</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Voltagem: 220V (não é bivolt) • Dimensões do produto sem embalagem (AxLxP): 388x595x440 mm 			
42	<p>Forno Elétrico de Embutir Autolimpante – Grill, 44L</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inox escovado • controle automático de temperatura • 44L de capacidade • timer de 0 a 2 horas com aviso sonoro • grill, lâmpada interna, dourador, controle automático de temperatura, isolamento térmico total • grade cromada removível • porta com vidro duplo • corpo interno é em autolimpante <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potência 1750W • Temperatura Mínima 50°C • Temperatura Máxima 320°C • Voltagem 220V • Consumo aproximado Energia 0,60 kWh 		1 UN	1 SCS Copa Cozinha Experimental
43	<p>Liquidificador Inox Alta Rotação 2L - 220V</p> <p>Características principais:</p> <p>Descrição Técnica: LI2 Potência do Motor: 900W Frequência: 50-60Hz Tensão: 220V</p>		19 UN	2 Ceilândia Cozinha Experimental 2 Gama Cozinha Experimental 2 Taguatinga Norte Cozinha Experimental

	<ul style="list-style-type: none"> • Altura: 420.00 mm Largura: 200.00 mm • Profundidade: 190.00 mm • Peso Líquido: 2.17 kg • Peso Bruto: 2.52 kg C. • Fiscal: 85094010 • Rotação: 18000 rpm • Capacidade=até 2 litros 			<p>2 SCS Copa Cozinha Experimental 1 Taguatinga Sul 2 Asa Norte 2 Taguatinga Norte 1 Guará 1 Gama VOAR 1 913 Sul 1 504 Sul 1 Edusesc Tag Norte 1 SCS</p>
44	<p>Mixer 3 em 1, cor Preto, com 2 Velocidades</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copo 600ml • 1 Mini Processador 600ml • 1 Batedor de Claras • Cabo elétrico longo de 1,2m de metal • Botão liga/desliga • 3 em 1 - mini processador, batedor de claras e mixer <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Altura: 40,1 cm • Largura: 5,5 cm • Profundidade: 9,1 cm • Peso: 1,16 kg • Voltagem: 220V • Potência 600W • Consumo de energia: 0,6 Kw 		5 UN	<p>1 Ceilândia Cozinha Experimental 1 Gama Cozinha Experimental 1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental 1 SCS Copa Cozinha Experimental 1 Taguatinga Sul</p>

45	<p>Processador pró inox 1200w 3.7 litros</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multiprocessador em Alumínio Fundido Fosco • Modo timer • Só funciona com a tampa e o impulsor grande encaixados • Botão pulsar • Estojo de armazenagem para as lâminas • 3,70 litros <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensão: 220V • Frequência: 60 Hz • Potência: 1200W • Rotação máxima: 1.880 rpm 		11 UN	<p>1 Ceilândia Cozinha Experimental</p> <p>1 Gama Cozinha Experimental</p> <p>1 Gama VOAR</p> <p>1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental</p> <p>1 SCS Copa Cozinha Experimental</p> <p>1 Guará</p> <p>1 Cozinha sem Sobras</p> <p>1 Asa Norte</p> <p>1 Taguatinga Norte</p> <p>1 Edusesc Taguatinga Norte</p> <p>1 Taguatinga Norte</p>
46	<p>Geladeira/Refrigerador Frost Free - Inverse 490L</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frost Free Inverse • 490L duplex • cor Inox • controla a temperatura automaticamente • prolonga a vida dos alimentos por até 30% mais tempo 		5UN	<p>1 Ceilândia Cozinha Experimental</p> <p>1 Gama Cozinha Experimental</p> <p>1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • tecnologia Inverter mantém a temperatura mais estável • economia de até 42% de energia • com FoodControl • com TasteGuard (elimina até 9x mais rápido os maus odores) • IceMax • Luz de LED • Separador de garrafas e porta-condimentos <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voltagem: 220V • Consumo Aproximado de Energia 42,2Kw/h 			<p>1 SCS Copa Cozinha Experimental 1 Taguatinga Sul</p>
47	<p>Micro-ondas 21L , cor Branco</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desodorizador • Antiaderente • Cor branca • Material - Vidro, Plástico e Aço <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidade – 21 L • Potência - 700W • Níveis de Potência – 10 • Pannel Eletrônico • Frequência - 2450 Mhz • Voltagem 220V 		14 UN	<p>1 Ceilândia Cozinha Experimental 1 Gama Cozinha Experimental 1 Taguatinga Norte Cozinha Experimental 1 SCS Copa Cozinha Experimental 1 Taguatinga Norte Copa Cozinha Experimental 1 SCS Sala Cotidiana Cozinha Experimental 1 Taguatinga Sul</p>

				2 Guará 3-Gama COPA 2 Taguatinga Norte
48	<p>Geladeira/Refrigerador Top Freezer cor Inox 382L</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gaveto de frutas e legumes • Prateleiras 100% removíveis • Compartimento para alimentos frescos • Prateleiras de vidro • Turbo congelamento • Formas de gelo suspensas - 2 unidades • 2 Prateleiras na porta do freezer • Prateleira para garrafas de até 3,3L <p>Informaes Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frequncia – 60Hz • Voltagem 220V • Altura 178,5 cm • Largura 60 cm • Profundidade do gabinete sem porta 61,7 cm • Potncia 51 Kw • Capacidade Total de Armazenamento 382 l 		5 UN	1 SCS Copa 2 Copa GAMA 2 Taguatinga Norte
49	<p>Frigobar Duplex 88 Litros, cor Preto</p> <p>Características principais:</p>		7 UN	1 SCS Sala Cotidiana Cozinha Experimental

	<ul style="list-style-type: none"> • Duplex: Conta com freezer e refrigerador; • 88L de volume interno (27L de congelador e 61L de refrigerador); • Vai até -18C no freezer; • Baixo consumo de energia: Selo A de eficiência energética; • Com duas prateleiras em vidro e uma gaveta para legumes; • Com iluminação interna <p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medida (LxAxP/cm) 48,6 x 84 x 53,6 cm • Consumo (kWh) 22,7 • Voltagem 220V 			<p>1 Taguatinga Sul – Cultura 1 Edusesc 3 SCS – Saúde e 1 cultura</p>
50	<p>Bebedouro elétrico Purificador de Pressão Inox</p> <p>Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Design coluna • Jato para boca • Jato para copo • Regulagem do jato de água • Serpentina externa (fácil higienização) • Gabinete cor inox • Tampo em aço inox polido • Depósito de água em aço inox 304 • Dreno para limpeza • Pés antiderrapantes • Volume Interno do Aparelho (L) 1,2 • Recomendado para (pessoas/h) 40 • Capacidade de Fornecimento de Água Gelada (L/h) *2 		1 UN	<p>1 SCS Corredor Cozinha Experimental</p>

	<p>Informações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tensão Nominal (V) 220 • Amperagem (A) 2,0 • Potência (W) 120 • Frequência - Mercado Nacional (Hz) 60 • Consumo de Energia (kWh/mês) 2,52 • Eficiência Energética (kW/L) 0,051 			
51	<p>LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL</p> <p>Características principais:</p> <p>Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável, AISI304. Demais materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos.</p> <p>Sistema que drena a água e partículas sólidas de sujidade à partir do meio tanque antes de enxaguar, reutiliza 83% da água do enxágue no tanque de lavagem garantindo 100% de eficiência com menor desperdício de água.</p> <p>possui programação para lavagens especiais de louças com muito sujidade, ciclo infinito.</p> <p>Bomba com sistema DUAL FLOW para distribuição por igual da água nos braços superiores e inferiores permitindo uma distribuição igualitária proporcionando maior eficiência de lavagem e enxágue</p>		2 UN	1 Ceilândia 1 Gama

	<p>possui altura útil mínima de 440 mm permitindo a lavagem de bandejas. Controle automático dos níveis de água e temperatura no tanque de lavagem e boiler</p> <p>Capacidade de bomba de lavagem 350l/min.</p> <p>Cesto coletor de resíduos em aço inoxidável AISI304. Braços de lavagem giratórios de aço inoxidável, intercambiáveis, dotados de bicos de relevo anti-entupimento uma eficiente ação mecânica sobre as louças.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentação trifásica + neutro Tensão 220v • Consumo de água (l/ciclo) 2,6 • Capacidade tanque de lavagem (l) 20. • Temperatura de lavagem (°c) 55 – 65 • Temperatura de enxague (°c) 80 – 90 <p>Espaço disponível: 1550x705x935(mm)</p> <p>01 gaveta lisa 01 gaveta com pinos para pratos e bandejas 01 motobomba de enxágue; 01 kit para instalação hidráulica e cabo.</p>			
52	<p>LAVADORA DE LOUÇAS</p> <p>Características principais:</p>		8 UN	<p>1-EduSesc Taguatinga Norte 1 Scs 1 Guará 1Taguatinga Sul 1 504 Sul</p>

	<p>Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável, AISI304. Demais materiais utilizados sistema que drena a água e partículas sólidas de sujidade à partir do meio tanque antes de enxaguar, reutiliza 83% da água do enxágue no tanque de lavagem garantindo 100% de eficiência com menor desperdício de água.</p> <p>possui câmara com altura útil de 390 mm permitindo a lavagem de bandejas.</p> <p>Bomba com sistema para distribuição por igual da água nos braços superiores e inferiores permitindo uma distribuição igualitária proporcionando maior eficiência de lavagem e enxágue possui programação para lavagens especiais de louças com muita sujidade, ciclo infinito.</p> <p>desenhado para não acumular resíduos e sujidade nas paredes, tanque, suporte das gavetas, braços e topo interno da lavadora.</p> <ul style="list-style-type: none"> • alimentação trifásica + neutro • tensão 220v • consumo de água (l/ciclo) 2,0 • capacidade tanque de lavagem (l) 20. • temperatura de lavagem (°c) 55 – 65 • temperatura de enxágue (°c) 80 – 90 			<p>1 913 Sul, 1 Asa Norte 1 Cozinha do eficiente</p>
--	--	--	--	--

	<p>Espaço disponível: 850x580x710(mm)</p> <p>01 gaveta lisa para xícaras, copos ou talheres</p> <p>01 gaveta com pinos para pratos e bandejas</p> <p>01 motobomba de enxágue;</p> <p>01 kit para instalação hidráulica e cabo.</p>			
53	<p>Pass -Through Quente</p> <p>Características principais:</p> <p>Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo Aquecimento: Resistência elétrica Temperatura: +30 a +65C Controlador eletrônico com indicador de temperatura</p> <p>Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304</p> <p>Prateleiras:</p> <p>6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis Pés niveladores</p> <p>Capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm ou 24 cubas pequenas de 325x265x150 mm (duas pequenas ocupam o lugar de uma grande)</p> <p>Obs: As cubas não acompanham o produto Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009 Produto destinado para uso comercial</p> <p>Altura 2045mm Profundidade 935mm Frente 720mm Consumo 8,5kW/dia Peso Líquido 127kg Voltagem 220 V Classe(6)</p>		1 UND	Sesc Guará

	Capacidade Líquida 659 litros			
54	<p>Estufa Vapor Reta Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sem Display • com 3 Bandejas Redondas Giratórias 473G Self Service • voltagem: 220V; • Potência 708 W • Estufa contendo as bandejas 		03 unidades	01 Edusesc Taguatinga Norte 01 Taguatinga Norte 01 Ceilândia
55	<p>Sanducheira elétrica Dupla Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voltagem 220V • Capacidade Nominal 18 sanduíches • Corrente – 27,2 A • Comprimento – 51 cm • Largura – 71 Cm • Altura – 37 cm • Peso líquido – 23,4 Kg • Peso Bruto – 25,2 kg • Consumo 2,5 kWh 		05 Unidades	01 504 Sul 01 Taguatinga Norte 01 Asa Norte 01 Guará 01 Edusesc Taguatinga Norte
56	<p>Cortina de 90 cm com controle remoto Características principais:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vazão de Ar (m³/h) – 1400m³/h • Classificação- Cortina de ar • Cortina de Ar de 90 cm • Garantia 12 meses • Medidas do Produto (L90 xA 18,5xP14,5 cm) 		08 UND	02 Edusesc Taguatinga Norte 03 Asa Norte 01 SCS 01 913 Sul 01 Taguatinga Norte

<ul style="list-style-type: none"> •Peso Líquido (Kg)5,9 kg •Potência (W)200 W •Ruído 50 dB(A) •Tensão (V)/ Freqüência (Hz)220v/60Hz •Voltagem 220v 			
--	--	--	--

2. JUSTIFICATIVA

O Serviço Social do Comércio (Sesc), especificamente no Distrito Federal, atua desde 1966, contemplando ações de educação, saúde, cultura, ação social, desenvolvimento físico e esportivo, lazer, alimentação e turismo social, por meio de atividades, programas e projetos propositivos e inovadores.

No exercício de 2021 as unidades que servem refeições totalizaram aproximadamente 500 mil atendimentos, mesmo estando da vigência de ações de constritivas de saúde pública decorrida da pandemia de COVID-19.

No presente exercício todas as lanchonetes instaladas nas unidades do Sesc-DF passaram a ser geridas diretamente pela Administração. Com isso, percebe-se a necessidade de ampliação de maquinários para cumprimento do cardápio definido na tabela de preços de serviços de 2022.

Em atenção as diretrizes do Plano de Trabalho de 2022, voltadas para os clientes, abstraem-se os objetivos de fortalecer e ampliar a marca Sesc/ Senac/ Fecomércio como instituição social de caráter privado no Distrito Federal, bem como garantir a experiência positiva para os clientes dos serviços desenvolvidos pelo Sesc-DF.

A presente contratação tem por objetivo a melhoria dos serviços, o cumprimento da tabela de preços definida para o exercício de 2022, garantia de qualidade e maximização dos resultados de atendimento percebidos pelos clientes.

Em respeito ao princípio da isonomia e do dever de buscar a oferta mais vantajosa para a Administração essa Coordenação compreendendo que as variações das dimensões dos equipamentos não causam grandes impactos na usabilidade e na finalidade dos

eletrônicos. Opta por determinar a área destinada para recebimento dos equipamentos e o mínimo de volume útil necessário para aceitação da proposta.

Garantindo a ampla concorrência e melhor análise dos produtos ofertados para suprir as necessidades do Sesc-DF. Com isso a variação das dimensões dos equipamentos propostos por licitantes deverá respeitar o espaço indicado para instalação do equipamento e volumetria útil do equipamento. Não podendo superar 20% (para mais ou para menos) do estabelecido na descrição do item, com objetivo de garantir o bom funcionamento e segurança do equipamento.

Cabe ressaltar que segundo estabelecido pelo inciso I do art. 33 da Resolução nº 1.252/2012 é mais conveniente que a aquisição parcelada, pois a instalação dos equipamentos requer um estudo logístico complexo, bem como depende da capacidade das Unidades Operacionais de criarem condições de recepção dos equipamentos.

Dessa forma, a aquisição pelo Registro de Preços se prova adequado e representa ganho de oportunidade para a Instituição garantindo maior controle de execução, flexibilidade da execução e integração com demais regionais.

3. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

3.1 Os itens serão adquiridos segundo a demanda do Sesc-DF e o prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do recebimento do Ordem de Compra. Devendo o contratado enviar a quantidade estabelecida na Ordem de Compra em remessa única.

3.1.1 Os endereços a seguir serão locais de entrega dos equipamentos:

- Unidade 504 sul: W3 Sul, Quadra 504/505, Bloco “A” Brasília – DF
- Unidade Gama: Setor Leste Industrial, QI 1 Lotes 620, 640, 660 e 680 Gama – DF
- Unidade 913 sul: W4 Sul, Qd. 713/913, Lote F, Brasília – DF
- Unidade Presidente Dutra: Setor Comercial Sul, Quadra. 02, Edifício Presidente Dutra, Brasília DF
- Unidade Guará: QE 04, Área Especial, Guará I – DF
- Unidade Ceilândia: QNN 27, Área Especial - lote B, Ceilândia Norte
- Unidade Taguatinga Sul: Setor F Sul, AE 03, Taguatinga DF
- Unidade Taguatinga Norte: CNB 12, AE 2/3, Taguatinga Norte DF
- Unidade Asa Norte: W4 Norte, 712/912, conjunto E, Brasília-DF
- Unidade Edusesc: CNB 12, Área Especial 2/3, Taguatinga Norte – DF
- Sede: SIA Trecho 2, lote 1130 , Guará - Brasília DF, Cep: 71200.020

3.2. O licitante deverá comunicar ao Sesc-DF as condições de garantia dos fabricantes e se responsabilizar pelo cumprimento de todas as exigências para a entrega do objeto, incluindo a instalação para os itens que tiverem necessidade de instalação adequada para manutenção da garantia.

3.2.1 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

3.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

3.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando - se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

3.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato

3.6 Todas as despesas direitas e indiretas deverão estar contidas no valor proposto não sendo admitida a solicitação de mudanças nos valores por erros de dimensionamento por parte da Contratada, o não cumprimento da proposta ensejará em abertura de processo de apuração de responsabilidade nos termos do item 12 deste Termo de referência.

3.7 Será admitida uma variação máxima de 20% das dimensões destacadas na tabela do item 1.1, sendo discricionária da Administração avaliar se as dimensões dos produtos ofertados garantem a usabilidade dos equipamentos observando as áreas disponíveis para instalação e condições de ergonomia do trabalho.

3.8 Para itens de refrigeração e cocção foi referenciado o espaço útil disponível para instalar os equipamentos, permitindo que as dimensões dos produtos ofertados sejam menores que as área de instalação. No entanto, será analisada a vantajosidade da contratação e não será admitida proposta com equipamentos que não preencham 90% da área destacada.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1. São obrigações da Contratante:

4.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

- 4.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
 - 4.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
 - 4.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
 - 4.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 4.2. O Sesc-DF não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.1. efetuar a entrega e instalação, em local indicado pelo Sesc-DF do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos.

5.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados

5.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Sesc-DF, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5.1.7. promover a destinação final ambientalmente adequada, sempre que a legislação assim o exigir, como nos casos de pneus, pilhas e baterias etc.

5.1.8. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

7.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa do Sesc-DF à continuidade do contrato.

8. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. Nos termos da Resolução nº 1.252/2012 será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

8.3. O representante do Sesc-DF anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando a Contratante atestar a execução do objeto do contrato.
- 9.3. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.
- 9.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

10. DO REAJUSTE

- 10.1. De acordo com os termos definidos no edital.

11. DA INSTALAÇÃO E GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS

11.1. Será de responsabilidade do CONTRATANTE as providências iniciais para instalação, preparação do local com rede elétrica e outras providências que forem necessárias, e que deverão ser informadas pela CONTRATADA por meio de documento próprio.

11.2 A instalação e a parte de testes do equipamento são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como a entrega técnica deverá ser realizada por técnico habilitado a ser disponibilizado pela mesma

11.3 Durante a entrega técnica, o técnico responsável da CONTRATADA deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização e cuidados que o equipamento demandará.

11.4 Cabe ao técnico responsável pela entrega técnica realizar a orientação dos funcionários que manusearão o equipamento quanto a sua correta utilização.

11.5 O técnico responsável pela entrega técnica e instalação do equipamento deverá deixar o equipamento instalado e em pleno funcionamento, demonstrando isso através de testes.

11.6 A CONTRATADA deverá conceder garantia não inferior a 1 (um) ano do equipamento para eventuais defeitos, vícios de fabricação, prazo este contado do recebimento definitivo e instalação de cada equipamento.

11.7 A garantia abrange a manutenção corretiva do equipamento por intermédio das licitantes ou de suas credenciadas, no Distrito Federal, se for o caso, de acordo com as normas técnicas específicas, a fim de mantê-los em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE.

11.8 Eventuais despesas com transporte do equipamento para atendimento de reclamações relativas à garantia correrão por conta da CONTRATADA.

11.9 Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a remover os defeitos apresentados pelo equipamento, compreendendo, nesse caso, a substituição de peças, ajustes, reparos e correções necessárias.

11.10 A manutenção corretiva deverá ser realizada em dias úteis, em horário previamente acordado com a área técnica da CONTRATANTE.

11.11 O início do atendimento não poderá ultrapassar o prazo máximo de 1 (um) dia útil, contado da solicitação efetuada.

11.12 O término do atendimento, considerando a colocação do equipamento em perfeito estado de uso, não poderá ultrapassar 10 (dez) dias úteis do início do atendimento, considerando-se, ainda, o seguinte:

- a) o início do atendimento: a hora de chegada do técnico ao local onde está o equipamento;
- b) o término do reparo do equipamento: a sua disponibilidade para uso em perfeitas condições; e
- c) decorridos os prazos estabelecidos nas alíneas supracitadas, sem o atendimento devido, fica o CONTRATANTE autorizado a contratar esses serviços de outra empresa e a cobrar das licitantes vencedoras os respectivos custos, sem que tal fato acarrete qualquer perda de garantia do equipamento ofertado.

11.13 A CONTRATADA estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados no equipamento que será entregue.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.3. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a licitante contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia de atraso, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor da Ordem de Compra, limitado esse percentual a 10% (dez por cento); e

b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia de atraso, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, incidente sobre o valor da Ordem de Compra, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

II) por inexecução total ou parcial do Contrato:

a) advertência;

b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da Ordem de Compra; e

c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira apresentada no certame, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

12.4. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da adjudicatária.

12.5. Quando não pagos em dinheiro pela adjudicatária, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc-AR/DF dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

12.6. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor dos equipamentos que deixou de ser entregue.

12.7. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida e a empresa estará sujeita às penalidades previstas no inciso II do subitem 12.1.

12.8. O prazo de convocação para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

12.9. Em caso de reincidência por atraso injustificado, será a adjudicatária penalizada nos termos do art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

13. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

13.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

13.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

13.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

13.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço por item.

SABRINA ALVES BATISTA
Gerente de área de Nutrição