

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº Nº 015/2024 – REGISTRO DE PREÇOS
Licitação número 1036453 (www.licitacoes-e.com.br)

REGISTRO DE PREÇOS, VISANDO À FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES DO SESC/DR-PE

RESULTADO

A Comissão de Licitação informa que o Presidente do Conselho Regional do Sesc, Departamento Regional em Pernambuco, homologou o processo licitatório, adjudicando o objeto aos licitantes vencedores, perfazendo o valor total do processo de **R\$1.079.000,00 (UM MILHÃO E SETENTA E NOVE MIL REAIS)**, conforme demonstrado abaixo:

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA					
LOTE 2 – PASS-THRU					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	<u>PASS-TRHU VERTICAL AQUECIDO.</u> CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA (FRENTE E LATERAIS) EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO AISI 430; PADRÃO GASTRONORM COM CAPACIDADE PARA 34 GN'S 1/1 - 65; COM DUAS PORTAS SENDO 01 EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; ACABAMENTO ESCOVADO, COM ENCHIMENTO EM POLIURETANO INJETADO COM 60 MM DE ESPESSURA; 01 PORTA EM VIDRO DUPLO, FORNECIDA COM GAVETAS, DOBRADIÇAS E FECHO MAGNÉTICO; TEMPERATURA DE TRABALHO+75°C; ISOLAMENTO TÉRMICO COMPOSTO PARA ALTA TEMPERATURA; UNIDADE DE AQUECIMENTO COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO E UMIDIFICAÇÃO; TERMOCONTROLADOR DIGITAL PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; FORNECIDO COM 17 PARES DE SUPORTES REGULÁVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; 04 PÉS EM PLÁSTICO INJETADO COM AJUSTE DE ALTURA; POTÊNCIA: 3.2 KW; MEDINDO: 665-700 x 769-810 x 1947-2050 MM (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA INSTALAÇÃO.	08	GRUNOX PAGRU-1P	13.231,25	105.850,00
02	<u>PASS-THRU VERTICAL REFRIGERADO.</u> CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA (FRENTE E LATERAIS) EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 430, ACABAMENTO ESCOVADO; PADRÃO GASTRONORM COM CAPACIDADE PARA 34 GN'S 1/1-65; COM 02 PORTAS, SENDO 01 EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304,	08	GRUNOX PRGRU-1P	14.231,25	113.850,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 2 – PASS-THRU

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	ACABAMENTO ESCOVADO, COM ENCHIMENTO EM POLIURETANO INJETADO COM 60MM DE ESPESSURA, E 01 PORTA EM VIDRO DUPLO, FORNECIDA COM GAVETA, DOBRADIÇAS E FECHO MAGNÉTICO; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO COMPLETA COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADO; TEMPERATURA DE TRABALHO +2°C a +6°C; FORNECIDO COM 17 PARES DE SUPORTES REGULÁVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; 04 PÉS EM PLÁSTICO INJETADO COM AJUSTE DE ALTURA; POTÊNCIA 1/4 hp; MEDINDO: 665-700 x 769-810 x 1947-2050 MM (L x P x A).DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 219.700,00 (DUZENTOS E DEZENOVE MIL E SETECENTOS REAIS).					

LICITANTE VENCEDOR: PRATICA PRODUTOS S.A.

LOTE 4 – EQUIPAMENTOS DE COCCÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	<u>FORNO COMBINADO ELÉTRICO DO TIPO CENTRAL DE COCCÃO PRÉ-PROGRAMADA ELÉTRICA.</u> PARA 20Gn's 1/1 - 65 mm OU 10 Gn's 2/1 - 65 mm (COMPATÍVEL COM Gn's DE DEMAIS PROFUNDIDADES E GRELHAS); "TEMPERATURA DA CÂMARA VARIANDO DE 30°C A 300°C; CARRO REMOVÍVEL PARA Gn's (EQUIPAMENTO DE CARGA E DESCARGA RÁPIDA); COMANDO EM PAINEL COM TELA SENSÍVEL AO TOQUE (TOUCH SCREEN) GERAÇÃO DE VAPOR POR CALDEIRA COM FUNÇÃO AUTOMÁTICO SISTEMA DE DRENAGEM, COM CONTROLE DE SATURAÇÃO DE VAPOR NA CÂMARA, ENTRE 0 E 100%; PODE OPERAR COMO UM FORNO COMBINADO PROGRAMÁVEL COM AS FUNÇÕES AR QUENTE, VAPOR COMBINADO, DELTA T, COCCÃO NOTURNA, COCCÃO MÚLTIPLA E STEAMER; CAPACIDADE DE PROGRAMAÇÃO DE ATÉ 1000 RECEITAS COM 10 PASSOS CADA; DOTADO DE SENSOR DE NÚCLEO MULTIPONTO PARA CONTROLE DA TEMPERATURA INTERNA DOS ALIMENTOS; INTEGRALMENTE CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; POSSUI AUTODIAGNÓSTICO DE DEFEITOS; AMPLO VISOR FRONTAL COM VIDRO	05	PRATICA / TSi20V	74.155,00	370.775,00

LICITANTE VENCEDOR: PRATICA PRODUTOS S.A.

LOTE 4 – EQUIPAMENTOS DE COZÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	DUPLO/TEMPERADO; ILUMINAÇÃO INTERNA COM COMANDO NO PAINEL; POSSUI PROGRAMA PARA AUTO LIMPEZA COM 06 NÍVEIS DE INTENSIDADE, ALÉM DE CANTOS ARREDONDADOS E DRENO PARA FACILITAR A HIGIENIZAÇÃO; POSSUI INTERFACE P/ MICROCOMPUTADOR; MED.: 1022 X 1082 X 1982 mm (LxPxX); POTÊNC. TOTAL: 34,9 KW.				
02	<p><u>FORNO COMBINADO ELÉTRICO.</u></p> <p>CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE: 6 GN's 1/1 x 65 mm. TENSÃO: 220V TRIFÁSICO, TEMPERATURA DA CÂMARA VARIANDO DE 30°C A 260°C. MED.: 650 X 685 X 732 MM (L X P X A); CONTROLE DE VAPOR AJUSTÁVEL 0% A 100%. SENSOR DE NÚCLEO COM 4 PONTOS DE MEDIÇÃO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA INTERNA DO ALIMENTO. GERAÇÃO DE VAPOR COM EXCLUSIVO SISTEMA STEAM POWER: TECNOLOGIA QUE TRANSFORMA A CÂMARA DO FORNO EM CALDEIRA. CONVECÇÃO DE AR FORÇADO POR MEIO DE TURBINA DE ALTA ROTAÇÃO. SENSOR DE TEMPERATURA PARA MONITORAMENTO DE CÂMARA. ISOLAMENTO EM FIBRA CERÂMICA DE ALTA PERFORMANCE E DURABILIDADE. USO EFICIENTE DE ENERGIA. FUNÇÕES: VAPOR COMBINADO, AR QUENTE, COZINHAR NO VAPOR, REGENERAR, VAPOR MANUAL, EXTRATOR DE VAPOR, COZÇÃO POR SONDA/TEMPO, ESFRIAR, GRILL, MINHAS RECEITAS, HIGIENIZAÇÃO. ACOMPANHA BASE PARA FORNO COMBINADO, DESMONTÁVEL, CAPACIDADE PARA 6 GNs 1/1 65mm, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL. DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA. DIMENSÕES: 603 X 560 X 775 mm (L X P X A).</p>	05	PRATICA / C-MAX 6	27.113,00	135.565,00
03	<p><u>FORNO DE CONVECÇÃO INDICADO PARA PADARIAS, CAFÉS, LANCHONETES E LOJAS DE CONVENIÊNCIA.</u></p> <p>CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CÂMARA INTERNA COM CANTOS ARREDONDADOS E DRENO PARA FÁCIL LIMPEZA E HIGIENE; AQUECIMENTO ELÉTRICO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS TUBULARES BLINDADAS COM REVESTIMENTO EM AÇO INCOLOR; GERAÇÃO DE VAPOR ATRAVÉS DE INJEÇÃO TEMPORIZADA DE ÁGUA NO INÍCIO DO PASSO; FUNÇÃO CONTROLE DE UMIDADE DURANTE O PASSO; CÂMARA COM</p>	05	PRATICA / HPE80 PROG	13.692,00	68.460,00

LICITANTE VENCEDOR: PRATICA PRODUTOS S.A.

LOTE 4 – EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	ISOLAMENTO TÉRMICO DE ALTA PERFORMANCE, COM LÃ DE ROCHA (OU MINERAL), COM ESPESSURA MÍNIMA DE 70MM; TEMPERATURA AJUSTÁVEL DE 50° C A 250°C; CONVECÇÃO COM CIRCULAÇÃO DE AR POR TURBINA DE ALTA PERFORMANCE, COM SISTEMA DE REVERSÃO; FUNÇÃO: CONVECÇÃO OFF PARA CONFEITARIA; PORTA COM VIDRO DUPLO TEMPERADO; ILUMINAÇÃO DE CÂMARA; PARA MAIOR SEGURANÇA O FORNO POSSUI DISPOSITIVO DE PARALIZAÇÃO DO EQUIPAMENTOS AO ABRIR A PORTA; POSSUI CAPACIDADE PARA 04 ASSADEIRAS; MEDINDO: 40 X 60 CM; CONEXÃO USB PARA IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE RECEITAS; PÉS AJUSTÁVEIS; POTÊNCIA ELÉTRICA: 6,3 KW; TENSÃO: 380 V, TRIFÁSICO; DIMENSÕES: 905 x 893 x 600MM (L x P x A); ACOMPANHA O FORNO A BASE DE APOIO; CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; DESMONTÁVEL; COM SUPORTE PARA ACOMODAR 07 ASSADEIRAS, MEDINDO: 40 x 60 cm; DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; DIMENSÕES: 892 x 622 x 775MM (L x P x A).				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 574.800,00 (QUINHENTOS E SETENTA E QUATRO MIL E OITOCENTOS REAIS).					

LICITANTE VENCEDOR: BRANOV EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 5 – CARRO TÉRMICO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	<u>CARRO TÉRMICO AQUECIDO.</u> CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO; CANTOS INTERNOS ARREDONDADOS; CANTONEIRAS PARA ENCAIXE DE GN'S OU BANDEIJAS; PORTAS COM SISTEMA FECHAMENTO MAGNÉTICO; PORTAS COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO A 45°; PORTAS TOTALMENTE ABERTAS A 90°; PUXADORES ANATÔMICOS; GAVETAS DAS PORTAS REMOVÍVEIS; APOIO DE MÃOS TUBULAR EM AÇO INOXIDÁVEL; PARA-CHOQUES EMBORRACHADOS; RODÍZIOS GIRATÓRIOS SENDO 02 COM FREIO; TEMPERATURA DE TRABALHO: DE 65° A 90°; CONTROLE DE TEMPERATURA MECÂNICA; SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA; UTILIZADO NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	05	BR Cozinhas / Especial	14.761,00	73.805,00


LICITANTE VENCEDOR: BRANOV EQUIPAMENTOS PROFISSIONAIS LTDA


LOTE 5 – CARRO TÉRMICO



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL (UNID.)	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	DE ALIMENTOS EM TEMPERATURAS CONTROLADAS DE AQUECIMENTO; DIMENSÕES (MM): 1200 X 745 X 1320.				
02	<u>CARRO TÉRMICO DUPLO.</u> CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO; CANTOS INTERNOS ARREDONDADOS; CANTONEIRAS PARA ENCAIXE DE GN'S OU BANDEIJAS; PORTAS COM SISTEMA FECHAMENTO MAGNÉTICO; PORTAS COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO A 45°; PORTAS TOTALMENTE ABERTAS A 90°; PUXADORES ANATÔMICOS; GAVETAS DAS PORTAS REMOVÍVEIS; APOIO DE MÃOS TUBULAR EM AÇO INOXIDÁVEL; PARA-CHOQUES EMBORRACHADOS; RODÍZIOS GIRATÓRIOS SENDO 02 COM FREIO; TEMPERATURA DE TRABALHO (AQUECIDO): DE 65° A 90° / (REFRIGERADO): 2° A 6°; DIMENSÕES (MM): 1200 X 745 X 1320.	05	BR Cozinhas / Especial	23.419,00	117.095,00
03	<u>CARRO TÉRMICO.</u> CONSTRUÇÃO EM POLIETILENO DE PAREDE DUPLA; RESISTENTES; ISOLAMENTO TÉRMICO; PORTA DUPLA; CAPACIDADE PARA 20 BANDEJAS: 18 x 14" 46 x 36 CM; DIMENSÕES EXTERNAS: 48 1/2 X 44 X 32 1/2" 123,2 X 111,8 X 82,6 CM.	05	Cambro / MDC1418S20	18.720,00	93.600,00
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 284.500,00 (DUZENTOS E OITENTA E QUATRO MIL E QUINHENTOS REAIS).					

OS SEGUINTE ITENS FORAM CANCELADOS:

LOTE 1 – CALDEIRÃO AUTOGERADOR

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)	IMAGEM *MERAMENTE ILUSTRATIVA
04	CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR ELÉTRICO 300L. PANELA INTERNA DE COZÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; CAPACIDADE: 300 LITROS; TAMPÁ AUTOCLAVADA; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR	06	


	<p>AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO ELÉTRICO AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS; CONFECCIONADAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA; VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA; VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES (MM): 1180X910MM.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: COZIL.</p>		
<p>02</p>	<p><u>CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR ELÉTRICO 500L.</u></p> <p>PANELA INTERNA DE COCÇÃO E REVESTIMENTO EXTERNO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; CAPACIDADE: 500 LITROS; TAMPA AUTOCLAVADA; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS, FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE, SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO COMPOSTO POR AMORTECEDORES ESPECIAIS E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR EXTRA REFORÇADA EM AÇO QUALIFICADO E TRATADO COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO ELÉTRICO AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS; CONFECCIONADAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA; VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA; VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES (MM): 1405X910MM.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: COZIL.</p>	<p>06</p>	

<p>03</p>	<p><u>CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR A GÁS 300L.</u></p> <p>PRESSÃO DO GÁS: GLP: 285MMCA / GN: 200MMCA; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; CAPACIDADE: 300 LITROS; TAMPA AUTOCLAVADA: EQUIPADA COM VÁLVULA DE SEGURANÇA; TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS; FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE; CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EXALAÇÃO; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES: 1180X910MM; POTÊNCIA BTU (GLP) / KCAL/H (GN): 168.000 / 42.300; CONSUMO KG/H (GLP): 3,60.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: COZIL.</p>	<p>06</p>	
<p>04</p>	<p><u>CALDEIRÃO AUTOGERADOR DE VAPOR A GÁS 500L.</u></p> <p>PRESSÃO DO GÁS: GLP: 285MMCA / GN: 200MMCA; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; ISOLAMENTO TÉRMICO EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; CAPACIDADE: 500 LITROS; TAMPA AUTOCLAVADA: EQUIPADA COM VÁLVULA DE SEGURANÇA; TORNIQUETES EXTRA REFORÇADOS; FECHAMENTO HERMÉTICO ATRAVÉS DE GAXETA DE VEDAÇÃO EM NEOPRENE; CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EXALAÇÃO; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM DUAS VÁLVULAS DE SEGURANÇA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES: 1405X910MM; POTÊNCIA BTU (GLP) / KCAL/H (GN): 224.000 / 56.400; CONSUMO KG/H (GLP): 4,80.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: COZIL.</p>	<p>06</p>	

<p>05</p>	<p><u>CALDEIRÃO MODULAR A GÁS 300L:</u></p> <p>PRESSÃO DO GÁS: GLP: 285MMCA / GN: 200MMCA; CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; CAPACIDADE: 300 LITROS; TAMPA AMERICANA; EQUIPADA COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EXALAÇÃO DE GASES E CALOR; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM PROTEÇÃO CONTRA FALTA DE CHAMA; EQUIPADO COM PROTEÇÃO PRESSOSTÁTICA CONTRA SOBRE PRESSÃO; EQUIPADO COM SISTEMA DE SEGURANÇA ELETRÔNICO CONTRA FALTA DE ÁGUA NA CÂMARA DE VAPOR; EQUIPADO COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA NA CÂMARA DE VAPOR; EQUIPADO COM VÁLVULA SOLENÓIDE PARA ABERTURA E FECHAMENTO DO GÁS; EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA, SISTEMA CONTRA PESO PARA ALÍVIO DE PRESSÃO NA CÂMARA DE VAPOR; EQUIPADO COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø2 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES (MM): 1100x1100x900; POTÊNCIA BTU (GLP) / KCAL/H (GN): 168.000 / 42.300; CONSUMO KG/H (GLP): 3,60.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: COZIL.</p>	<p>06</p>	
<p>06</p>	<p><u>CALDEIRÃO MODULAR A GÁS 500L:</u></p> <p>CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL COM TOTAL ISOLAÇÃO TÉRMICA EM MANTAS DE LÃ DE VIDRO; CAPACIDADE: 500 LITROS; TAMPA AMERICANA; EQUIPADA COM DOBRADIÇA REFORÇADA E CABO EXTENSOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULO EM BAQUELITE; CHAMINÉS INOXIDÁVEIS PARA EXALAÇÃO DE GASES E CALOR; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR COM REVESTIMENTOS EM PRIMER ANTICORROSIVO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; ACOMPANHA: VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; EQUIPADO COM PROTEÇÃO CONTRA FALTA DE CHAMA; EQUIPADO COM PROTEÇÃO PRESSOSTÁTICA CONTRA SOBRE PRESSÃO; EQUIPADO COM SISTEMA DE SEGURANÇA ELETRÔNICO CONTRA FALTA DE ÁGUA NA CÂMARA DE VAPOR; EQUIPADO COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA NA CÂMARA DE VAPOR; EQUIPADO COM VÁLVULA SOLENÓIDE PARA ABERTURA E</p>	<p>06</p>	

	<p>FECHAMENTO DO GÁS; EQUIPADO COM VÁLVULA DE SEGURANÇA; SISTEMA CONTRA PESO PARA ALÍVIO DE PRESSÃO NA CÂMARA DE VAPOR; EQUIPADO COM ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL Ø2 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES (MM): 1450x1450x900; POTÊNCIA BTU (GLP) / KCAL/H (GN): 224.000 / 56.400; CONSUMO KG/H (GLP): 4,80.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: COZIL.</p>		
--	--	--	--

LOTE 3 – EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)	IMAGEM *MERAMENTE ILUSTRATIVA
01	<p>REFRIGERADOR VERTICAL.</p> <p>CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; PADRÃO GASTRONORM COM CAPACIDADE PARA 28 GN 1/1- 65; COM 02 PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BI-PARTIDAS COM REQUADRO EM ALUMÍNIO, COM ENCHIMENTO EM POLIURETANO INJETADO, SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO, GAVETA, PUXADORES LATERAIS, DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOCONTROLADOR DIGITAL; TEMPERATURA DE TRABALHO: + 2°C à + 6°C PARA PRODUTOS REFRIGERADOS; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR FORÇADOR DE AR; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADO; TERMÔMETRO ANALÓGICO E POSSUIR AUTODEGELO; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO DE ALTA DENSIDADE, COM 60 mm DE EXPESSURA; VOLUME INTERNO APROXIMADO: 580 LITROS; SUPORTES INTERNOS REMOVÍVEIS, EM AÇO INOXIDÁVEL, DEVEM PERMITIR AJUSTES RÁPIDOS DE ALTURA; ACESSÓRIO INCLUSO 02 GRADES EM "AÇO INOXIDÁVEL" POR PORTA BI-PARTIDA; BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA LÍQUIDOS DO DEGELO; GÁS ECOLÓGICO REFRIGERANTE: R134a; POTÊNCIA DO COMPRESSOR: 1/2 HP 220V MONOFÁSICO, 60hz; PÉS NIVELADORES, EM PLÁSTICO INJETADO, REGULÁVEIS EM ALTURA, COM 150 mm; DIMENSÕES: 665-700 x 764-805 x 1966-2070 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: ELVI.</p>	20	

<p>02</p>	<p><u>FREEZER VERTICAL:</u></p> <p>CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; CORPO INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL - " PADRÃO GASTRONORM COM CAPACIDADE PARA 28 GN 1/1 - 65; COM 02 PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BI-PARTIDAS COM REQUADRO EM ALUMÍNIO, COM ENCHIMENTO EM POLIURETANO INJETADO, SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO, GAXETA, PUXADORES LATERAIS, DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOCONTROLADOR DIGITAL; TEMPERATURA DE TRABALHO: - 18°C à - 22°C PARA PRODUTOS CONGELADOS; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR FORÇADOR DE AR; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADO; TERMÔMETRO ANALÓGICO E POSSUIR AUTO DEGELOISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO DE ALTA DENSIDADE, COM 60 mm DE EXPESSURA; VOLUME INTERNO APROXIMADO: 580 LITROS; SUPORTES INTERNOS REMOVÍVEIS, EM AÇO INOXIDÁVEL, DEVEM PERMITIR AJUSTES RÁPIDOS DE ALTURA; ACESSÓRIO INCLUSO: 02 GRADES EM "AÇO INOXIDÁVEL" POR PORTA BI-PARTIDA; BANDEJA COLETORA REMOVÍVEL INFERIOR PARA LÍQUIDOS DO DEGELO; GÁS ECOLÓGICO REFRIGERANTE: R134a; POTÊNCIA DO COMPRESSOR: 1/2 HP - 220V MONOFÁSICO, 60hz; PÉS NIVELADORES, EM PLÁSTICO INJETADO, REGULÁVEIS EM ALTURA, COM 150 mm; DIMENSÕES: 665-700 x 764-805 x 1966-2070 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p> <p>MARCA SUGERIDA OU SIMILAR: ELVI.</p>	<p>15</p>	
-----------	---	-----------	--

A Comissão de Licitação ressalta e esclarece que:

- Sendo Registro de Preços, o Sesc/DR-PE não se obriga a adquirir o objeto desta licitação, podendo realizar contratação com terceiros, sempre que se mostre mais vantajosa para a Entidade. **O quantitativo total constante no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) do edital é estimado e representa as previsões do Sesc/DR-PE durante o prazo de 12 (doze) meses.** (Subitens 1.2 e 1.2.1 do edital)
- A empresa signatária da Ata de Registro de Preços se compromete a fornecer os equipamentos em conformidade com as especificações e condições descritas no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) do edital, pelos preços registrados na Ata de Registro de Preços, durante o período de sua vigência. (Subitem 2.1 do edital)

- Após a homologação pela autoridade competente, o licitante vencedor será convocado para assinatura da Ata de Registro de Preços no prazo de **até 01 (um) dia útil**, a contar da data da convocação, através de e-mail pela Unidade de Suprimentos (Coordenação de Compras) do Sesc/DR-PE. Para as empresas localizadas fora da Região Metropolitana do Recife o prazo para assinatura da Ata será de **até 02 (dois) dias úteis**, a contar da data da convocação. (*Subitens 9.1 e 9.1.1 do edital*)
- As decisões relativas a esta licitação serão publicadas no site do Sistema “Licitações-e” do Banco do Brasil S/A.: **www.licitacoes-e.com.br** e no site do Sesc/DR-PE: **www.sescpe.org.br/sobre-o-sesc/licitacoes**. (*Subitem 14.1 do edital*)

Recife, 28 de junho de 2024.

Comissão de Licitação/Pregoeiro(a)
SESC - Departamento Regional em Pernambuco

Ana Elizabeth Tinoco de Souza Ferraz

Ana Teresa Soares Rodrigues

Norma da Silva Bezerra Neta