

PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 046/2024 – REGISTRO DE PREÇOS
Licitação número 1044973 (www.licitacoes-e.com.br)

REGISTRO DE PREÇO, PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO TODOS DE USO PROFISSIONAL, DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC EM PERNAMBUCO.

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 ao licitante vencedor, perfazendo o valor total do processo de **R\$ 2.917.720,10 (DOIS MILHÕES NOVECENTOS E DEZESSETE MIL SETECENTOS E VINTE REAIS E DEZ CENTAVOS)**, conforme demonstrado abaixo:

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA					
LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	FOGÃO COM 04 QUEIMADORES + FORNO – FOGÃO MODULAR A GÁS CONTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 356 x 268 mm; 04 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO EM ESCOVA FERRO FUNDIDO, COROA EM LATÃO COM DUAS LINHAS DE CHAMA; VALVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS COLETORAS DE RESÍDUOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, INFERIOR E SUPERIOR; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 725 - 730 x 725 - 730 x 895 - 900 mm (LxPxA); FORNO EM AÇO ESMALTA DO COM CONTROLE DE FOGO ALTO E BAIXO E SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; DIMENSÕES INTERNAS: 423 - 445 x 509 - 535 x 309 - 325 mm (L x P x A).	08	GRUNOX FIG7-4B/F	15.833,00	126.664,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COZINHA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
02	<p>FOGÃO COM 04 QUEIMADORES – FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; COMANDOS INDEPENDENTES EM CADA LADO; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 400 x 450 mm; 04 QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO (6500 Kcal), EM FERRO FUNDIDO, COM 02 LINHAS DE CHAMA; VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS INFERIOR COLETORAS DE RESÍDUOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 895 - 900 x 1025 - 1030 x 240 - 245 mm (L x P x A). COM MÓDULO DE BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 CM DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 895 - 900 x 895 - 900 x 650 - 655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO COM 04 QUEIMADORES A GÁS.</p>	15	GRUNOX FIG9-4B+BASE	13.692,00	205.380,00
03	<p>FOGÃO COM 04 QUEIMADORES – FOGÃO MODULAR A GÁS COM 04 QUEIMADORES DE ALTO RENDIMENTO EM FERRO FUNDIDO, COROA EM LATÃO COM DUAS LINHAS DE CHAMA; VALVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS COLETORAS DE RESÍDUOS, EM AÇO INOXIDÁVEL, INFERIOR E SUPERIOR; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 700 - 720 x 700 - 730 x 230 - 245 mm (L x P x A)." COM MÓDULO BASE "ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON;</p>	05	GRUNOX FIG7-4B	11.361,10	56.805,50

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	MEDINDO: 700 - 720 x 580 - 600 x 640 - 655 mm (L x P x A)."				
04	<p>FOGÃO COM 06 QUEIMADORES - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; COMANDOS INDEPENDENTES EM CADA LADO; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO, MEDINDO: 400 x 450 mm; 06 QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO (6500 Kcal), EM FERRO FUNDIDO, COM 02 LINHAS DE CHAMA; VÁLVULA DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; BANDEJAS INFERIOR COLETORAS DE RESÍDUOS REMOVÍVEIS EM AÇO INOXIDÁVEL; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 1282 - 1350 x 978 - 1030 x 232 - 245 mm (L x P x A). ACOMPANHA MÓDULO BASE COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 1282 - 1350 x 855 - 900 x 622 - 655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: FOGÃO A GÁS MODULAR DE CENTRO.</p>	10	GRUNOX FIG9-6B+BASE	17.251,10	172.511,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
05	<p>CHAPA COM MÓDULO BASE – CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; CHAPA SUPERIOR EM AÇO TRATADO LIGA COM ESPESSURA E COM CANTOS ARREDONDADOS; QUEIMADORES A GÁS TUBULÁRES EM AÇO ESMALTADO DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS SOLENÓIDE DE GÁS, COM PILOTO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA DE 100°C A 250°C; SISTETEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; ZONAS DE AQUECIMENTO COM CONTROLES INDEPENDENTES; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; GAVETA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAÍNEL FRONTAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM MANÍPULOS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE QUEIMADOR FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 855-900 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 855-900 x 855-900 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p>	10	GRUNOX CBMG9+BASE	14.600,00	146.000,00
06	<p>CHAPA COM MÓDULO BASE – CHAPA MODULAR A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL - AISI 304, LIGA 18.8; ACABAMENTO ESCOVADO; CHAPA SUPERIOR EM AÇO TRATADO LIGA COM ESPESSURA E COM CANTOS ARREDONDADOS; QUEIMADORES A GÁS TUBULÁRES EM AÇO ESMALTADO DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS SOLENÓIDE DE GÁS, COM PILOTO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA</p>	05	GRUNOX CBMG7+BASE	12.700,00	63.500,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COZÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	DE 100°C A 250°C; SISTETEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; ZONAS DE AQUECIMENTO COM CONTROLES INDEPENDENTES; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; GAVETA INFERIOR COLETORA DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAÍNEL FRONTAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, COM MANÍPULÓS EM BAQUELITE COM INDICAÇÃO E AJUSTE GRADUAL DE QUEIMADOR FOGO ALTO OU FOGO BAIXO; DIMENSÕES: 655-700 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 655-700 x 655-700 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: CHAPA MODULAR A GÁS. DEVERÁ ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
07	CHAPA PARA LANCHES - CHAPA PARA LANCHES COM PAINEL FRONTAL E ESTRUTURAS INTERNAS E LATERAIS - EM AÇO INOX 430, "CHAPA DE TRABALHO, EM AÇO CARBONO COM ACABAMENTO POLIDO; CALHA LATERAL COM COLETOR DE GORDURA; GAVETAS LATERAIS COLETORAS DE RESÍDUOS; REGISTRO DE ACIONAMENTO DO GÁS COM SISTEMA DE SEGURANÇA; DIMENSÕES: 713 - 750 x 665 - 700 x 266 - 280 mm (L x P x A); CHAPA QUENTE A GÁS LISA DE SOBREPOR.	10	GRUNOX CBG7S	8.938,10	89.381,00
08	BANHO MARIA MODULAR A GÁS COM MÓDULO BASE - BANHO MARIA MODULAR A GÁS - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; CUBA COM SOBRE FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL EM AÇO INOXIDÁVEL E	08	GRUNOX BMG9/P	9.620,00	76.960,00

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	DRENO, PARA RECEBER RECIPIENTES GN's COM PROFUNDIDADE MÁXIMA DE 142-150mm; CAPACIDADE 76-80 LITROS; QUEIMADOR TUBULAR EM AÇO ESMALTADO; PROTEÇÃO TERMOELÉTRICA CONTRA FALTA DE CHAMA; PROTEÇÃO PARA OS ELEMENTOS DE CONTROLE CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA PARA SAÍDA DOS GASES DA COMBUSTÃO, EM AÇO INOXIDÁVEL; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA; MANÍPULOS EM BAQUELITE; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0 (NYLON); DIMENSÕES: 855-900 x 912-960 x 232-245 mm (L x P x A) COM MÓDULO BASE ABERTO DE CENTRO - COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DE ALTURA DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 855-900 x 855-900 x 622-655 mm (L x P x A), DIMENSÕES COMPATÍVEIS PARA: BANHO-MARIA MODULAR A GÁS. DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
09	CHAR BROILER A GÁS - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; GRELHAS EM FERRO FUNDIDO; QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO; VÁLVULAS DE GÁS COM AJUSTE DA GRADUAÇÃO DE CHAMA; GAVETA COLETORAS DE RESÍDUOS EM AÇO INOXIDÁVEL REMOVÍVEIS; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL COM MANÍPULOS EM BAQUELITE E COM INDICAÇÃO DE FOGO ALTO E BAIXO; DIMENSÕES: 342 - 360 x 393 - 730 x 232 - 245 mm (L x P x A). ACOMPANHA MÓDULO DE BASE ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; PÉS REGULÁVEIS COM NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON; MEDINDO: 342 - 360 x 570 - 600 x 622 - 655 mm (L x P x A).	05	GRUNOX CRBG3+BASE	9.881,05	49.405,25

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COZÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
10	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA – FRITADEIRA ELÉTRICA - CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 11,8-12,5 + 11,8-12,5 LITROS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES PARA REALIZAR DIFERENTES FRITURAS SIMULTANEAMENTE; ZONA FRIA NO FUNDO DO TANQUE EVITA QUE SEDIMENTOS QUEIMEM; SISTEMA DE SEGURANÇA INTEGRADO PARA PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO ÓLEO UTILIZADO; EQUIPADA COM DOIS CESTOS NIQUELADO PARA FRITURA; TERMOSTATO DE SEGURANÇA PARA CONTROLE DA TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C a 190°C; GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTA; DRENO FRONTAL DE 1 1/4"; TRIFÁSICA 380 V, 60 Hz; POTÊNCIA: 16 Kw; RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE EM AÇO INOXIDÁVEL; BOTÃO LIGA-DESLIGA COM SINALIZADOR LUMINOSO DE OPERAÇÕES; PAINEL ELÉTRICO COMPLETO PARA COMANDO E PROTEÇÃO; TROCADOR DE CALOR QUE MELHORA O TEMPO DE RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA DO ÓLEO; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, INOX, Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; DIMENSÕES: 380-400 x 745-785 x 1102-1160 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.</p>	15	GRUNOX FTEG11-SPLIT	17.159,00	257.385,00
11	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA – CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA DUPLA EM AÇO INOXIDÁVEL DE 11,8-12,5 + 11,8-12,5 LITROS COM CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDENTES PARA REALIZAR DIFERENTES FRITURAS SIMULTANEAMENTE; ZONA FRIA NO FUNDO DO TANQUE EVITA QUE SEDIMENTOS QUEIMEM; SISTEMA DE SEGURANÇA INTEGRADO PARA PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO ÓLEO UTILIZADO; EQUIPADA COM DOIS CESTOS NIQUELADO PARA FRITURA; TERMOSTATO DE SEGURANÇA PARA CONTROLE DA TEMPERATURA DE TRABALHO 80°C a 190°C; GABINETE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PORTA; DRENO FRONTAL DE 1 1/4"; TRIFÁSICA 380 V, 60 Hz; POTÊNCIA: 16 Kw;</p>	06	GRUNOX FTEG7-SPLIT	15.623,30	93.739,80

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COZELHO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE EM AÇO INOXIDÁVEL; BOTÃO LIGA-DESLIGA COM SINALIZADOR LUMINOSO DE OPERAÇÕES; PAINEL ELÉTRICO COMPLETO PARA COMANDO E PROTEÇÃO; TROCADOR DE CALOR QUE MELHORA O TEMPO DE RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA DO ÓLEO; COM 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS, INOX, Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; DIMENSÕES: 330-350 x 680-700 x 1102-1160 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.				
12	CONSERVADOR DE FRITURAS MODULAR ELÉTRICO + BASE DE APOIO – CONSERVADOR DE FRITURAS MODULAR ELÉTRICO - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; CUBA PARA RECEBER RECIPIENTES GASTRONORM (até 1/1 – 150), COM FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL; VOLUME DA CUBA: 34 LITROS; BANDEJA INTERMEDIÁRIA DE SEPARAÇÃO DA FRITURA; COLUNA SUPERIOR PARA AQUECIMENTO, EM AÇO INOXIDÁVEL; RESISTÊNCIA ELÉTRICA DE CERÂMICA E ILUMINAÇÃO; PAÍNEL FRONTAL EM AÇO INOX COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; BOTÃO LIGA/DESLIGA DE OPERAÇÃO, COM ILUMINAÇÃO; POTÊNCIA: 650 kW, MONO/BIFÁSICA - 60 Hz; DIMENSÕES: 342-360 x 707-745 x 232-245 mm (Lx P x A) COM MÓDULO BASE - ABERTO COM FECHAMENTO LATERAL; CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; COM PRATELEIRA INFERIOR LISA A 25 cm DO PISO, EM AÇO INOXIDÁVEL, BITOLA 18 - LIGA 18.8 - AISI 304, ACABAMENTO ESCOVADO; COM 04 RODÍZIOS INOX DE Ø 4", PARA MOVIMENTAÇÃO DO EQUIPAMENTO, SENDO 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS COM FREIO; MEDINDO: 342-360 x 570-600 x 622-655 mm (L x P x A). DEVERÁ POSSUIR PLUG DE LIGAÇÃO ELÉTRICA E ESTAR PRONTO PARA A INSTALAÇÃO.	08	GRUNOX CFME3+BASE	6.014,70	48.117,60

LICITANTE VENCEDOR: GRUMED EQUIPAMENTOS HOSPITALARES LTDA

LOTE 01 - EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
13	FRIGIDEIRA A GÁS TIPO BASCULHANTE –CONSTRUÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; TACHO EM AÇO INOXIDÁVEL COM FUNDO COM CANTOS ARREDONDADOS; CAPACIDADE: 76 - 80 LITROS; TORNEIRA PARA ENTRADA DE ÁGUA; TAMPA COM MOLA; SISTEMA BASCULANTE COM ACIONAMENTO MANUAL; CONFECCIONADA COM GABINETE INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; EQUIPADA COM CONTROLE DE TEMPERATURA; QUEIMADORES A GÁS DE ALTO RENDIMENTO; VÁLVULAS DE GÁS COM PILOTO E DUAS POSIÇÕES PARA FOGO ALTO OU BAIXO; SISTEMA DE ACENDIMENTO EXTERNO; PROTEÇÃO CONTRA FALTA DE CHAMA; CHAMINÉ PARA SAÍDA DOS GASES DE COMBUSTÃO EM AÇO INOXIDÁVEL; DIMENSÕES: 890-900 x 950 - 960 x 890 - 900 mm (L x P x A).	10	GRUNOX FBG900	24.287,10	242.871,00
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 1.628.720,15 (UM MILHÃO E SEISCENTOS E VINTE E OITO MIL, E SETECENTOS E VINTE REAIS E QUINZE CENTAVOS)					

LICITANTE VENCEDOR: VITANET COMERCIO DE EQUIPAMENTOS & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS LTDA

LOTE 04 - PASS-THRU AQUECIDO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	PASS-TRHU VERTICAL AQUECIDO - CONSTRUÇÃO INTERNA E EXTERNA (FRENTE E 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	15	FRILUX/EF-003 ESPECIAL/FRILUX	9.933,33	148.999,95

LICITANTE VENCEDOR: VITANET COMERCIO DE EQUIPAMENTOS & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS LTDA

LOTE 04 - PASS-THRU AQUECIDO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	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.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 148.999,95 (CENTO E QUARENTA E OITO MIL E NOVECENTOS E NOVENTA E NOVE REAIS E NOVENTA E CINCO CENTAVOS)					

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
01	CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 50 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30º - 250ºC. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; ESVAZIAMENTO DA ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INTEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70ºC. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO	03 UND	RATIONAL/IVARIO PRO 2-S	111.000,00	333.000,00

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM “FUNÇÃO PRESSIONAR” PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESVAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE; FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO TrimaTherm: FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECCÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CÂNTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFECCÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 45 A 50 LITROS, DIVIDIDOS EM DOIS COMPARTIMENTOS DE APROXIMADAMENTE 25 LITROS (2 X 25) DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 19 cm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 1045 - 1100 x 890 - 938 x 1026 - 1080 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE</p>				

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	ÁGUA: ¾; DRENO: DN 5. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.				
02	<p>CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 100 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30° - 250°C. COCÇÃO EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; ESVAZIAMENTO DA ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INTEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM “FUNÇÃO PRESSIONAR” PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESVAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE</p>	03 UND	RATIONAL/IVARIO PRO L/RATIONAL	118.000,00	354.000,00

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECCÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CANTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE CONFECCÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 95 A 100 LITROS, DIVIDIDOS EM DOIS COMPARTIMENTOS DE APROXIMADAMENTE 25 LITROS (2 X 25) DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 39 dm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 978 - 1030 x 855 - 900 x 1024 - 1078 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 50. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.				
03	CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE COM CAPACIDADE PARA 150 LITROS – CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL UTILIZADO PARA COZINHAR, ASSAR E FRITAR. IDEAL PARA COZINHAR AUTOMATICAMENTE CARNES, PEIXES, LEGUMES E ACOMPANHAMENTOS, PRATOS À BASE DE OVOS, SOPAS E MOLHOS, PRATOS À BASE DE LEITE E SOBREMESAS. FAIXA DE TEMPERATURA: 30º - 250ºC. COCÇÃO	03 UND	RATIONAL//IVARIO PRO XL/RATIONAL	151.000,00	453.000,00

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	<p>EM DUAS CUBAS INDEPENDENTES, CONTROLADAS SIMULTANEAMENTE POR UM PAINEL DIGITAL, INTERATIVO E INTUITIVO; ESVAZIAMENTO DA ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INTEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO (SEM INCLINAR, SEM ESCORRER PARA O CHÃO); EXIBIÇÃO DA OPERAÇÃO E DE ALERTAS AO MANIPULADOR; TEMPERATURA MÁXIMA DE MANUSEIO DO REVESTIMENTO DO RECIPIENTE INTERNO: 70°C. TRANSMISSÃO DE DADOS HACCP E ATUALIZAÇÕES DE SOFTWARE POR INTERFACES INTEGRADAS DE ETHERNET, WI-FI E USB. APRESENTA TELA TFT COLORIDA DE 8,5 POLEGADAS, SENDO SENSÍVEL AO TOQUE; DISPÕE DE RODA DE AJUSTE CENTRAL COM “FUNÇÃO PRESSIONAR” PARA CONFIRMAR INFORMAÇÕES; SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO COM 06 PONTOS DE MEDIÇÃO E SUPORTE PARA O SENSOR DE TEMPERATURA DE NÚCLEO; APRESENTA DISPOSITIVO DE ENCHIMENTO DE ÁGUA AUTOMÁTICO E COM PRECISÃO DE LITROS; ESVAZIAMENTO DE ÁGUA DE COZIMENTO E DE LIMPEZA DIRETAMENTE POR UMA SAÍDA DE ÁGUA INEGRADA NO RECIPIENTE INTERNO; SISTEMA DE AQUECIMENTO INTELIGENTE FUNDO DO RECIPIENTE INTERNO EFICIENTE E RESISTENTE FEITO DE TRÊS CAMADAS DE AÇO INSEPARÁVEIS; REGULAGEM DO PROCESSO DE CONFECÇÃO PELO MICROPROCESSADOR; DUCHA INTEGRADA COM SISTEMA AUTOMÁTICO DE RETRAÇÃO E DOSAGEM CONTÍNUA DO JATO; TOMADA INTEGRADA; INTERFACE USB; INTERRUPTOR INTEGRADO PARA LIGAR/DESLIGAR; OPÇÃO DE AJUSTES DE TEMPERATURA PARA °C ou °F; EXIBIÇÃO DIGITAL DA TEMPERATURA E DOS VALORES NOMINAIS REAIS; TIMER DIGITAL DE 0-24 HORAS COM CONFIGURAÇÕES DE DURAÇÃO; RECIPIENTE INTERNO COM CÂNTOS ARREDONDADOS, APRESENTANDO RECIPIENTE DE</p>				

LICITANTE VENCEDOR: ALCALA COZINHAS PROFISSIONAIS LTDA

LOTE 05 - CENTRAL MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	QUANT	MARCA	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
	CONFEÇÃO MÓVEL POR UM CILINDRO ELÉTRICO; SISTEMA DE DIAGNÓSTICO PARA ASSISTÊNCIA TÉCNICA COM EXIBIÇÃO AUTOMÁTICA DAS MENSAGENS DE SERVIÇO; PROTEÇÃO CONTRA ESPIRROS E RESPINGOS DE ÁGUA; SISTEMA AUTOMÁTICO PARA LEVANTAR E BAIXAR (CESTO PARA COZINHAR E FRITAR); VOLUME EFETIVO DO EQUIPAMENTO: 140 A 150 LITROS DE CAPACIDADE; SUPERFÍCIE DE COCÇÃO: 60 dm². DIMENSÃO TOTAL DO EQUIPAMENTO, INCLUINDO BASE/MESA DE APOIO: 1295 - 1365 x 855 - 900 x 1024 - 1078 mm. VOLTAGEM: 380 V; CONEXÃO DE ÁGUA: ¾"; DRENO: DN 50. INCLUI BASE / MESA DE APOIO ADEQUADA AO EQUIPAMENTO.				
VALOR TOTAL DO LOTE: R\$ 1.140.000,00 (UM MILHÃO E CENTO E QUARENTA MIL REAIS)					

OS SEGUINTE LOTES FORAM CANCELADOS:

LOTE 02: FORNOS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	FORNO COMBINADO A GÁS - TIPO CENTRAL DE COCÇÃO PRÉ-PROGRAMADA ELÉTRICA 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 260°C; CARRO REMOVÍVEL PARA Gn's (EQUIPAMENTO 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, COCÇÃO NOTURNA, COCÇÃO 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 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 - 1064 X 1070 - 1126 X 1982 - 2087 mm (LxPxA); POTÊNC. TOTAL: 34,9 KW. TENSÃO 220 V MONOFÁSICO.	05

LOTE 02: FORNOS		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
	MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA	
02	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO — TIPO CENTRAL DE COCÇÃO PRÉ-PROGRAMADA ELÉTRICA 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 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, COCÇÃO NOTURNA, COCÇÃO 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 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 – 1064 X 1082 – 1321 X 1982 – 1960 mm (LxPxA); POTÊNC. TOTAL: 34,9 KW. TENSÃO: 380 V TRIFÁSICO.</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA</p>	12
03	<p>FORNO DE CONVECÇÃO ELÉTRICO — 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 Á-GUA NO INÍCIO DO PASSO; FUNÇÃO CONTROLE DE UMIDADE DURANTE O PASSO; CÂMARA COM 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: 5.500 W; TENSÃO: 220V; DIMENSÕES: 860 – 905 x 849 – 893 x 570 – 600 mm (L x P x A); ACOMPANHA A BASE DE APOIO DO FORNO; CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL; DESMONTÁVEL; COM SUPORTE PARA ACOMODAR 07 ASSADEIRAS, MEDINDO: 40 x 60cm; DOTADA DE PÉS COM REGULAGEM DE ALTURA; DIMENSÕES: 847 - 892 x 590 – 622 x 736 – 775 mm (L x P x A).</p> <p>MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA</p>	08

LOTE 03: ARMÁRIO / ESTUFA		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)

LOTE 03: ARMÁRIO / ESTUFA		
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL A SER REGISTRADA (UNIDADE)
01	ARMÁRIO/ESTUFA PARA ASSADEIRA DE FERMANTAÇÃO DE PÃES – CONSTRUÍDO EM ALUMÍNIO POLIDO MODELO "E"; PARA ASSADEIRAS OU BANDEJAS COM DIMENSÕES: 580 x 680 mm; COM 20 DIVISÕES EM TREFILADO; 9 cm ESPAÇAMENTO DAS ASSADEIRAS; 01 PORTA, PUXADOR; EQUIPADO COM RODÍZIOS DE BORRACHA COM TRAVA EM AÇO INOX; ESTRUTURA EM TUBO RETANGULAR; DIMENSÕES: 603 – 635 x 674 – 710 X 1809 – 1905 mm (L x P x A); MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PERLIMA.	06

A Comissão de Licitação ressalta e esclarece que:

- A empresa signatária da Ata de Registro de Preços se compromete a fornecer os produtos em conformidade com as especificações e condições descritas no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) deste edital, pelos preços registrados na Ata de Registro de Preços, durante o período de sua vigência. *(Subitem 2.1 do edital)*
- A desobediência aos prazos e condições estabelecidos acarretará a aplicação, ao licitante vencedor, das sanções estabelecidas neste edital e na Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, no que couber. *(Subitem 2.2 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 de Registro de Preços 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, 27 de agosto de 2024.

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

Ana Elizabeth Tinoco de Souza
Ferraz

Ana Teresa Soares
Rodrigues

Márcia Roberta Mágero
Elihimas