

ANEXO V







**Ministério da Educação
Universidade Federal Rural do Semi-Árido
Pró-Reitoria de Administração
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços
Setor de Planejamento da Contratação**




RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE PARA OS RESTAURANTES

1) CAMPUS MOSSORÓ



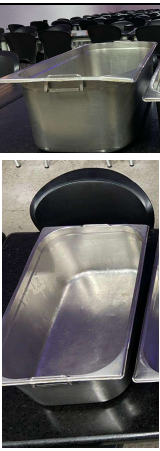
Item	Descrição dos equipamentos	FOTO	Qtd
1	CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.		221
2	MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e		41




	dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (compxlargxalt).		
3	MESA FRIA EM AÇO INOX P/ REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FRIOS; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou sub-múltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis 'ue pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável potência 1/5 cv - 220v, dimensões aproximadas a 1400x600x900mm (CXLXA) Garantia mínima 12 meses. obs: Gabinete inferior refrigerado. Marca: Cozix		01
4	CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster cor azul royal medindo 430mm x 400mm e 30mm (Largura, comprimento e altura); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura de cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deverá ser injetada com densidade D18 kg/m².		03



5	<p>CADEIRA GIRATÓRIA ESPALDAR BAIXO - TIPO DIGITADOR COM BRAÇOS.</p> <p>Especificação: Medidas: variação máxima de +/- 5%. Largura assento (sem braços): 0,48 m; profundidade do assento: 0,40 m; altura até assento (curso): 0,43 a 0,53 m; largura do encosto: 0,40; altura do encosto (total): 0,33 m; altura total (piso/alt max encosto): 0,80 a 0,92 m. Assento e encosto, revestidos com tecido sintético ou vinil, com carenagem texturizada e conchas do assento e encosto injetadas em polipropileno ou em madeira multilaminada com no mínimo 12mm de espessura. Mecanismos de altura do assento regulável mecanicamente pelo sistema de acionamento pneumático, de indefinidas posições. Regulagem de altura do encosto, através de mecanismo dentado e trava sequencial, sem necessidade de alavancas ou outro tipo de acionador externo. Marca: TECNO 2000</p>		01
6	<p>MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melaminico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (comprimento e largura), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostático a po na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e logica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento, altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.</p>		03
7	<p>ESTANTE LISA EM AÇO PINTADO; estante lisa, tendo as seguintes características básicas: 05 (cinco) planos lisos executados em chapa de aço reforçado, pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; montantes e perfis executados em aço reforçados pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; dimensões mínimas: 1.900 x 400 x 1.800mm (cxlxa).</p>		08
8	<p>ESTANTE EM AÇO INOX Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxe,</p>		02



	confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm(cxlxa).Marca: Cozix		
9	LEITOR DE IMAGEM PARA OPERAÇÕES DE ALTO VOLUME. Características Gerais: Leitor de imagem para operações de alto volume; O equipamento deve fazer a leitura da maioria dos códigos 1D e 2D, inclusive direto de telas de smartphones e cartões de identificação. Bem como leituras direto do monitor e códigos QR Code. Distância mínima de Leitura: 30 cms. Conexão USB funciona como cabo de força. Entradas auxiliares: USB: Leitor secundário. Certificado IP5X, que indica que a estrutura do equipamento está protegida contra poeira. Peso aproximado: 530g. Dimensões aproximadas: 14,8cm x 15,2cm x 8,5cm. Acompanha 01 leitor e 01 cabo. Interfaces do Sistema: USB, teclado Wedge , RS232, IBM 46xx (RS485). Temperatura de operação: 0° C a 40° C . Garantia do fabricante de 03 anos. Similar a marca Honeywell, modelo Solaris 7980g ou superior. Marca: SOLARIS		01
10	ESTRADO TIPO PALLET PARA SACARIAS; estrado industrial modular, fabricado em polipropileno de alta densidade com mais avançada tecnologia, produção e controle de qualidade, tem peso permanente, não encharcam, não lascam, não retém umidade, e não necessitam de cuidados de manutenção, são leves e resistentes. Dimensão mínimas: 1200 x 1000 x 150 mm(cxlxa). Nas seguintes cores: branco :12 unidades; Marrom:10 unidades; azul: 20unidades (sendo 4 incompletos);		21



11	<p>MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm.(CXLXA).</p>		01
12	<p>CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.</p>		01
13	<p>MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kw – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com um protetor de salivas na extremidade.</p>		01





14	<p>MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CXLXA). Revestido nas 04 faces.</p>		01
15	<p>MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.</p>		01
16	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.</p>		13


17	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. dimensões internas : 505 x 300 mm.</p>		08
18	<p>TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -escala min. de : -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; - resolução min. de: 0,1°C/0,1°F;-tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67;temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F;-alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display:18 x 8,5mm;-dimensões min. do haste:3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.</p>		01
19	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gas glp - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com tres paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. a câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama da queimador clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela ha uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta é de facil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento</p>		01




	<p>regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento esta equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.</p> <p>Encontra-se danificado.</p>		
20	<p>REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável abnt-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável abnt- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável</p>		02
21	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gas glp - cap. 300l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. a câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado acoplado ao tanque (no lado oposto ao bocal de</p>		02




	<p>descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave. Equipamento danificado, uti</p>		
22	<p>ARMARIO VERTICAL, TOTALMENTE EM ACO INOX, ABNT-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 1500x400x1800 mm (cxlxa)</p>		02
23	<p>ARMÁRIO ARQUIVO. Armário para arquivo com 02 (duas) portas chaveadas e 03 (três) prateleiras, medindo 01m de comprimento, 1,60m de altura e 0,43m de largura, características adicionais, produzidas em chapa maciça de madeira aglomerada com revestimento em 18mm melamínico texturizado, acabamento nas bordas em perfil de PVC.</p>		01






24*	<p>BALCÃO FRIGORÍFICO INDUSTRIAL COM TRÊS PORTAS; balcão frigorífico, tipo industrial, provido de três portas, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. Características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável abnt-304-18/8 e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; tampo superior executado em aço inoxidável abnt- 304- 18/8; portas com revestimento externo em aço inoxidável abnt 304-18/8 e interno em alumínio estuquo, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de aço combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas removíveis em aço inoxidável; gabinete dimensionado para receber recipientes gastronorms; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura pôr termostato; termômetro digital; estrutura de base em aço inoxidável abnt-304-18/8 e pés tubulares em aço inoxidável abnt-304-18/, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas:1.900x600x900 mm(cxlxa) - 1/4 cv - 220v - 60 hz. Quantidade de portas: 03 (três). Quantidade de prateleiras gradeadas: 03 (três). Capacidade (nominal): 480 litros. Similar ao modelo bfa-lc-193-x3/ al brasinox garantia mínima de 12 meses. Marca:Cozix</p>		01
25	<p>BEBEDOURO DE ÁGUA, TIPO INDUSTRIAL, com refrigeração. Gabinete em aço inox 430, protegido com PVC na cor cinza. Reservatório fabricado em polietileno, capacidade de 100 litros de água gelada, Isolamento EPS, serpentina interna em aço inox 304, aparador/cuba em aço inox 430, torneiras modelo rosca, compressor, gás R132A (ecológico), termostato com regulagem, pés reguláveis, flexível/mangueira para escoamento embutida. Peso aproximado de 72Kg. Dimensões aproximadas de: 150 x 80 x 60 cm. Similar à marca AGE Acqua Gelata, modelo PRE100E ou superior.Marca Iglu</p>		01




26	BEBEDOURO ACESSÍVEL DE PRESSÃO. Bebedouro de pressão; Acessível (para pessoas com mobilidade reduzida, deficientes físicos e visuais); Número mínimo de torneiras: 2; Material: Aço inox; Dimensões mínimas aproximadas: 570 x 460 x 480 mm; Volume interno mínimo: 3 L; Capacidade mínima: 7,2 l/h; Temperatura de resfriamento: 10°C; Vazão máxima: 60 l/h; Voltagem: 220 V; Garantia: 12 meses; CATMAT: 68608.		01
27	PICADOR DE CARNES ELÉTRICO EM AÇO INOXIDÁVEL. utilidade: triturar, picar, moer carnes e produtos diversos. dimensões: 400x240x760mm (axfxp) peso: 54,4kg, potência: 1cv monofásico - 220v, consumo: 1,12 kw/h, produção: 200 kg/h.		01
28	DESCASCADOR DE LEGUMES; descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável abnt 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kw/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (cxlxa).		01
29	CARRO TIPO PLATAFORMA; Carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304 liga 18.8; 04 rodízios maciços de aproximadamente 03 polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 fixos e 02 giratórios; dimensões mínimas: 900x600x900mm(CXLXA). Capacidade mínima: 200kg.		01

30	<p>LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL; Lavadora monocâmara de capô, onde as operações de carga, lavagem, enxágüe e descarga dos utensílios ocorrem em um único compartimento (câmara), em tempos distintos. o capô abre totalmente, frontal e lateralmente. lava pratos, bandejas, talheres, utensílios, copos, xícaras e quaisquer outros recipientes e peças que caibam em suas gavetas. características: fácil operação: uma tecla de liga/desliga e uma de operação; aquecedor e moto-bomba de enxágüe incorporados ao equipamento; aquecimento elétrico da água de lavagem; controles automáticos de ciclo, temperaturas e nível de água; sistema de contrapeso que proporciona um movimento leve e confortável para abertura e fechamento do capô; construída em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes à corrosão; possui braços de lavagem e de enxágüe inferiores e superiores; sistema de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante seu funcionamento; admite montagem de mesas auxiliares laterais e frontal. dados da produção mecânica: capacidade: 60 ciclos (gavetas) por hora; duração do ciclo: 60 segundos; cada ciclo comporta: 18 pratos ou 9 bandejas ou 27 pratos de sobremesa ou 25 copos ou 200 talheres ou outras louças que se acomodarem em suas gavetas; a produção mecânica representa a capacidade teórica, desconsiderando-se o tempo necessário de abrir e fechar o capô para carregar e descarregar a lavadora. dados técnicos: consumo aproximado de água por ciclo: 4 litros; temperatura da água da lavagem: 55º - 65ºC; temperatura da água do enxágüe: 80º - 90ºC; alturas máximas de lavagem: sobre a gaveta: 372 mm sobre a grelha: 392 mm; dimensões aproximadas em mm (L X P X A): 620 x 680 x 1400 (1810 com o capô aberto); bomba de lavagem: mínimo de 1cv; bomba de enxágüe: 0,5 cv; potência total: 13,55 kw; tensões de alimentação: 220v - trifásico / 36 a 380v - trifásico / 21 a; peso (sem embalagem): 138 kg; aquecedores elétricos das águas de lavagem e de enxágüe; conjunto moto-bomba de enxágüe; 03 gavetas (rack's) de pinos, para pratos, bandejas, etc; 01 gaveta (rack) para talheres; 01 gaveta (rack) lisa, para cumbrucos, molheiras e peças de tamanhos diversos; mangueiras de</p>		01
----	---	---	----

	<p>água e esgoto e cabo elétrico para instalação até um metro de distância da máquina. Garantia mínima 12 (doze) meses. Modelo NT-300-NETTER. Acompanha: 02 (duas) mesas para serem instaladas na entrada e saída da máquina lavadora de louças, tendo as seguintes características gerais: tampo em aço inox AISI-304 18/8 medindo aproximadamente 1100x515x900mm(CXLXA). com estrutura em aço carbono pintado. Sapatas especiais em polipropileno injetado.</p>		
31	<p>FOGÃO INDUSTRIAL. fogão a gás, totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em medias e grandes quantidades. características contrutivas: - quadro superior executado em aço inoxidável aisi - 304-18/8, bandejas aparadoras de residuos em aço inoxidável aisi - 304-18/8, trempes e queimadores de alta potencia em ferro fundido, - registro de gas com duas graduações de chama - tubo de distribuição executado em aço pintado, - estrutura executada em aço inoxidável aisi-304.18/8. pes com sapatas niveladoras em polietileno. características tecnicas: dimensoes do fogão: 1500x100x850mm, quantidade de trempes 06(seis), dimensões das trempes: 400x400mm, 02 queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama, 04 queimadores de 300 gramas: simples.</p>		01
32	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 25 LITROS; Liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz. dimensões mínimas: 450 x 580 x 1215 mm(AXLXP). Marca: METVISA.</p>		01
33	<p>CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de</p>		01


	borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.		
34	<p>MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4”; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a).</p>		01
35	<p>CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm(CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.</p>		01
36	EXAUSTORES E COIFAS.		02

			
37	PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm.		10
38	CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável abnt 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm.(cxlxa).		02
39	CATRACAS TIPO TORNIQUETE. Instaladas nas portas de entrada e saída dos usuários.	 	02
40	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HI WALL INVERTER – 9.000 BTUS. Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split inverter; ciclo frio; composto		01

	obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo Hi-Wall; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 9.000 Btus, admitida variação de 5%; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal; compressor rotativo 220 V(monofásico), 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; uso obrigatório de gás ecológico no qual não emitem CFCs (clorofluorcarbonos); monofásico; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento; incluso suportes metálicos para fixar o evaporador e o condensador; Marca ELGIN. Instalado na sala da Nutricionista/administração.		
41	APARELHO DE AR CONDICIONADO TIPO SPLIT PISO 58.000 BTU/H – Marca CARRIER. Instalados no refeitório.		06
42	APARELHO DE AR CONDICIONADO TIPO SPLIT PISO/TETO 57 A 58.000 BTU/H – . Marca ELECTROLUX. Instalado no refeitório.		01
43	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 12.000 BTUS. Marca Elgin. Instalado na sala de estoque de descartáveis.		01
44	APARELHO AR CONDICIONADO, FRIO, TIPO SPLIT HI-WALL 18.000 BTUS, composto de 1 evaporadora e 1 condensadora, com controle remoto sem fio; com classificação de eficiência energética (A), tensão 220V. Marca AGRATTO. Instalados na salas de preparo de sucos e saladas, açougue e estoque secos.		03
45	CORTINA DE AR - 120 M3/MIN. Características Gerais: Cortina de ar com dimensão mínima da unidade em 120 cm de comprimento. Garantia mínima de 1 ano, com voltagem de 220 V, monofásico e 60 HZ de frequência. Classe economia de energia "A"; vazão mínima de ar em 120 m3/min. Com controle remoto e manual de instalação e manutenção. Produto com qualidades similares ou iguais a do fabricante Springer. CATMAT: 35130.	 <p>(03)</p>  <p>(02)</p>	05
46	Recipientes gastronorms utilizadas no forno combinado, sendo 12 unidades com furos e 12 unidades finas		24


			
47	Base do forno combinado em aço inox		01
48	Câmaras frias de congelamento		02
49	Câmaras frias de refrigeração		02


2)CAMPUS ANGICOS


tem	Descrição dos equipamentos	Imagem	Qtd
1	<p>CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm.(c x l x a)</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste por uso.</p>		07

2	<p>MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada às operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT- 304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm (C x L x A). CATMAT: 150942.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste por uso.</p>		01
---	--	--	----

3	<p>CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste por uso.</p>		01
4	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás GLP - cap. 300l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. a câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador acoplado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em</p>		01

	<p>cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento sem sinais de desgaste ou uso. O equipamento não é utilizado, desta forma, não sabemos se funciona.</p>		
5	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás GLP - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. a câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador acoplado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta e</p>		01

	<p>de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento sem sinais de desgaste ou uso. O equipamento não é utilizado, desta forma, não sabemos se funciona.</p>		
6	<p>PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA. Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm (C x L). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.</p> <p>Obs.: Foram encontrados os equipamentos com sinais de uso.</p>		05

7	<p>MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4”; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm (c x l x a).</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		01
---	---	--	----

8	<p>DESCASCADOR DE LEGUMES. Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kw/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (c x l x a). Garantia mínima de 12 meses.</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com pequenos sinais de uso, mesmo que tenha sido apresentado em estado de novo, já que nunca teve uso em serviço. Não sabemos se funciona.</i></p>		01
---	--	--	----

9	<p>ARMÁRIO EM AÇO COM 02 PORTAS. Armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda louças e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (c x l x a)</p> <p>Obs.: Foram encontrados os equipamentos com sinais de desgaste de uso.</p>		02
---	---	--	----

10	<p>CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm (c x l x a) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.</p> <p>OBS: Foi encontrado com sinais de desgaste por uso.</p>		01
----	---	--	----

11	<p>ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perforada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxo, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (c x l x a).</p> <p>Obs.: Foram encontrados os equipamentos.</p>		05
----	--	--	----

12	<p>ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (05) cinco planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxo, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (c x l x a)</p> <p>Obs.: Foram encontrados os equipamentos.</p>		05
----	--	--	----

13	<p>REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 04 PORTAS: Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas, executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura pôr termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI-304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LXPXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12</p>		02
----	---	--	----


	<p>meses. CATMAT: 385194.</p> <p>Obs.: Equipamentos com sinais de desgaste por uso, porém funcionando normalmente.</p>		
--	---	--	--

14	<p>REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS: Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT-304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento</p>		02
----	--	--	----

	<p>e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI- 304- 18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CXLXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4ºc. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento sem sinais de desgaste.</i></p>		
--	---	--	--

15	<p>CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômico e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.</p> <p><i>Obs.: Foram encontradas todas as cadeiras. Algumas estão com as pernas soltando. uma delas encontra-se sem uma das pernas.</i></p>		186
----	---	--	-----

16	<p>MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões</p>		30
----	---	--	----

	<p>perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (c x l x a).</p> <p>Obs.: Foram encontrados os itens.</p>		
17	<p>TELEFONE VOIP. Aparelho telefonio ip;O Telefone IP deve apresentar as seguintes características ou superiores: 1 Linha de SIP 2 ligações simultâneas por linha Qualidade em HD (High Definition) Display LCD para visualização com backlight. Teclas Menu de Navegação o Voicemail o Volume ou Transferência o Mudo o Hold o Rediscagem o Habilitar headset o Full-duplex Speakerphone Características suplementares o Chamadas em espera o Chamadas em música de espera.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento sem sinais de desgaste ou uso.</p>		01

18	<p>FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS INOX C/ 06 BOCAS. Fogão industrial a gás inox c/ 06 bocas de canto. A gás totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em médias e grandes quantidades. Características Construtivas: - Quadro superior executado em aço inoxidável AISI-304- 18/8; - Pannel de comando em aço inoxidável AISI-304-18/8; - Bandejas aparadoras de resíduos em aço inoxidável AISI- 304-18/8; - Trepes e queimadores de alta potência em ferro fundido; - Registro de gás com duas graduações de chama; - Tubo de distribuição executado em aço pintado; - Estrutura executada em aço inoxidável AISI-304-18/8, dotada de prateleira inferior gradeada em aço inoxidável AISI-304- 18/8. pés com sapatas niveladoras em polietileno.</p> <p>Características Técnicas: Dimensões do fogão: 1.500 x 1.000 x 850 mm; Quantidade de trepes: 06 (seis); Dimensões das trepes: 400 x 400 mm; 02 Queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama; 04 Queimadores de 300 gramas: simples. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. CATMAT: 34185.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		01
----	---	--	----


19	<p>MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS. Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio às operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm (c x l x a).</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</i></p>		01
----	--	--	----

20	<p>CARRO TIPO PLATAFORMA. Carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304- 18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (c x l x a). capacidade mínima: 200 kg;</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		02
21	<p>CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES. Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		01


22	<p>FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. Forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's 1/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gn's 1/1x65mm perfurada, 20 gn's 1/1x65mm lisa, 20 gn's 1/1x30mm*, 20 tampas 1/1, 01 gn 1/1x45mm para batata</p>		01
----	---	--	----


	<p>frita, 01 grelha 1/1, 01 grelha para 6 frangos; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62 kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l x p x a); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw.</p> <p><i>*Obs.: Forno apresenta mau contato. Apesar disso, funciona.</i></p>	
--	--	--


23	<p>TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -escala min. de : -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F;-tempo mín. de atualização: 1 seg. - prova d'água: ip67;temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F;-alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display:18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste:3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.</p> <p>Obs.: Termômetro sem bateria.</p>		01
----	--	--	----

24	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 10 LITROS; Características: Liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 10 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada, dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. Motor de 1 CV, monofásico, 220 V, 50/60 HZ. Dimensões mínimas: 1010 x 450 x 690 mm (a x l x p). Peso aproximado: 16 kg. Garantia mínima de 12 meses. Similar à METVISA, modelo LQ 15. CATMAT: 150116.</p>	 <p>01</p>
----	--	---


25	<p>CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster cor azul royal, medindo 430mm x 400mm e 30mm (l x c x a); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura da cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deverão ser injetadas com densidade D18 kg/m².</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		03
----	---	--	----


26	<p>MESA EM “L” MEDINDO 1,40 X 1,40 X 0,73M (PXLXA)</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</i></p>		02
----	---	--	----

27	<p>ESTAÇÃO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"</p>		02
----	---	---	----

28	<p>LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS –50 scans/s; Características Gerais: Leitor de código de barras; CCD Tipo pistola; Scanner de código de barras (tipo pistolas), com conexão via teclado; LEDs vermelha 660 nm; Padrões de códigos lidos: NA, upc. 39, 128 2</p>		01
----	---	--	----

29	<p>ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. armário, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un., acabamento superficial laminado melamínico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.</p>		02
----	---	---	----

30	<p>MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS. Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kw – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (c x l x a), provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.</p>		01
----	--	--	----

31	<p>MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS. Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CXLXA). Revestido nas 04 faces.</p> <p>Obs.: O equipamento nunca foi</p>		01
----	--	--	----

	<i>utilizado. Não sabemos se funciona.</i>		
--	--	--	--


32	<p>MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios.</p> <p>Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (c x l x a). Provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço</p>		01
----	--	--	----

	<p>inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		
--	---	--	--

33	<p>PASS THROUGH QUENTE COM 01 PORTA. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura: +40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras: 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade: 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão: 220v-monofásico.</p>		01
----	---	--	----


	<p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		
--	---	--	--

34	<p>PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura: +1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045 mm profundidade 850mm. Tensão: 220v - monofásico.</p>		01
----	---	--	----

	<p>Potência aproximada:380w. Similar à marca Gelopar, modelo Gpta – 072.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		
35	<p>SISTEMA DE EXAUSTÃO confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável padrão abnt 304, liga 18.8, composto de: 01 (uma) coifa para os caldeirões medindo 6000x1700x500mm (cxlxa) com 03 saídas de $\phi 450$mm para ligação dos dutos de exaustão forçada, 01 (uma) coifa para fogões medindo 4200x1200x500mm (cxlxa) com 02 saídas de $\phi 450$mm para ligação dos dutos de exaustão forçada, duto retangular para interligação das coifas medindo 6800mm de $\phi 900$mm, curvas de 90º de $\phi 900$mm, transição, 01 9um) exaustor centrifugo com corpo executado em chapa de aço galvanizado, rotor em alumínio, com vazão de 371m³/minuto - rotação 400rpm, equipado com motor elétrico trifásico com carcaça blindada tipo thle, tecnicamente dimensionado, curvas de 90º retangular, bico de gaita retagular, com sistema de</p>		01


	filtros em aço inoxidável. Potência - 7,5 vi-60-3f-220/380v.		
--	--	--	--


36	<p>POLTRONA GIRATÓRIA médio com braços.</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</i></p>		02
----	--	---	----


37	<p>BEBEDOURO DE ÁGUA, tipo industrial, com refrigeração; Gabinete em aço inox 430; Protegido com PVC na cor cinza; Reservatório fabricado em polietileno; Capacidade de 100 litros de água gelada; Isolamento EPS; serpentina interna em aço inox 304; Aparador/cuba em aço inox 430; Possuindo 3 Torneiras modelo rosca; compressor; Gás refrigerante R134A (ecológico); Termostato com regulagem e tomada de 3 pinos; Pés reguláveis, flexível/mangueira para escoamento embutida; Peso aproximado de 72 Kg; Dimensões aproximadas (L x A x C): 150 x 80 x 60 cm; Funciona na tensão 220 V</p> <p>Obs.: Equipamento bebedouro líder funcionando, foi colocado outro no local.</p>		02
----	--	---	----

38	<p>MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melaminico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (c x l), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostático a pó na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e lógica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (l x c x a), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		01
39	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 200. Próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 530 x 325 mm.</p>		13

	Obs.: Equipamento possui todas as tampas.		
--	--	--	--


40	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 65: próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 9,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 530 x 325 mm; dimensões internas: 505 x 300 mm.</p> <p>Obs.: Foram encontradas apenas 5 tampas.</p>		06
----	--	---	----


41	<p>CUBA AÇO INOX ALTA RESISTÊNCIA FORNO COMBINADO GN CUBA PERFURADA - 20 gn's 1/1x65mm perfurada.</p>		20
42	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 X 65; Características Gerais: próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets; tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos; neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass through , etc; Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão abnt-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm. CATMAT: 150678.</p> <p>- 20 gn's 1/1x65mm lisa, 20 tampas 1/1.</p> <p>Obs.: Foram encontradas apenas 19 tampas.</p>		20


43	<p>RECIPIENTE DO FORNO - 20 gn's 1/1x30mm*.</p> <p>Obs: Foram encontradas apenas 19 peças.</p>		19
----	---	---	----

44	<p>ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO 16 PORTAS: Tratamento anti-ferrugem, pintura em pó eletrostático (epóxi) na cor cinza. Fechamento em fechadura com duas chaves; dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135°. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés. Portas com ventilação tipo venezianas. Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a).</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso. A maioria das portas não possui chave.</i></p>		02
----	---	--	----

45	<p>REFRESQUEIRA INDUSTRIAL. Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso. O equipamento não funciona adequadamente e não está sendo utilizado.</p>		01
----	--	--	----

46	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS: Preparador de alimentos industrial. Marca: Becker Go.; modelo: PRAB-200.</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		01
----	---	--	----


47	<p>Balança tipo plataforma (600X600MM) –capacidade 300 KG;Características Gerais: balança tipo plataforma capacidade 300 kg; divisões de 50g; plataformas: 600x600 mm c/ pintura a pó de alta resistência; bateria interna de 40 horas; estrutura em aço carbono com perfis de cantoneira; cobertura em inox; acabamento de pintura protetiva esmalte sintético; fonte externa 90 a 240 vac c/ chaveamento automático; display lcd de 6 dígitos de 15 mm de altura e 6,5 mm de largura com backlight; saída de dados rs 232; c/ coluna de 1,20m e rodas para fácil deslocamento; homologadas pelo inmetro e aferidas pelo ipem; 01 ano de garantia. similar a welmy. CATMAT: 43192.</p> <p>Obs.: Balança funcionando corretamente.</p>		01
----	---	---	----


48	<p>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60 gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER. CATMAT: 150141.</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso. Equipamento não é utilizado, desta forma, não sabemos se funciona.</i></p>		01
----	--	--	----

49	<p>IMPRESSORA LASER. MODELO MP-420 TH USB</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</i></p>		01
----	--	--	----

50	<p>ESTRADO DE PLÁSTICO TIPO PALLET (BAIXO)</p> <p><i>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</i></p>		10
----	---	--	----

51	<p>ESTRADO DE PLÁSTICO TIPO PALLET (ALTO)</p> <p>Obs.: Foi encontrado o equipamento com sinais de desgaste de uso.</p>		04
52	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/2 x 65: próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 4,5 litros; profundidade:</p>		06
53	<p>CÂMARAS DE RESFRIAMENTO (GRANDE E PEQUENA)</p> <p>Obs.: A maior não funciona.</p>		02

54	<p>CÂMARAS DE CONGELAMENTO (GRANDE E PEQUENA)</p> <p>Obs.: A menor não congela, apenas resfria.</p>		02
----	--	--	----

55	<p>02 - extintores CO² de 6kg; 05 - extintores PQS -BC de 4kg; 05 - extintores AP - 10 litros; 02 - extintores PQS -ABC de 4kg</p>		14
----	---	---	----