

## 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 O RESTAURANTE


#### 1) CAMPUS CARAÚBAS

Item	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><b>Obs: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></p>	A imagem mostra um carro cilíndrico de aço inoxidável, montado sobre três rodízios giratórios. Possui uma tampa com alças e um pedal para acionamento. Está posicionado em um ambiente com piso e paredes de azulejo branco.	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><b>Obs: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></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><b>Obs.: Apresenta sinais de uso</b></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 cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa</p>		01

	<p>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><b><i>Obs: Equipamento não está sendo utilizado. Apresenta ótimo estado de conservação.</i></b></p>		
5	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás GLP - cap. 500l, o recipiente interno é 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><b><i>Obs: Equipamento está com o plug quebrado, impossibilitando de realizar o teste de funcionamento.</i></b></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><b><i>Obs.: Apresenta sinais de uso.</i></b></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: 600x600x600 mmc x lxa).</p> <p><b>Obs.: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></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><b><i>Obs: O equipamento apresenta sinais de uso e não foi utilizado pela empresa contratada anteriormente, não sendo possível atestar seu estado de funcionamento.</i></b></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><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></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><b>OBS: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></p>	 <p>02</p>
----	---	--

11	<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 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><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></p>	 <p>04</p>
----	--	--

12	<p>ESTANTE EM AÇO INOX.(ARMÁRIO EM INOX PARA GUARDA DE UTENSÍLIOS). Armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio para guardar 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 (CxLxA)</p> <p><b>Obs:Equipamento apresenta sinais de uso.</b></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. CATMAT: 385194.</p>		02
----	---	--	----



	<b>Obs.: Equipamentos apresentam sinais de uso. 01 funciona adequadamente . O outro não funciona, necessita de reparo.</b>		
--	--	--	--

14	<p>REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS:</p> <p>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:</p> <p>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 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</p>		02
----	---	---	----

	<p>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 +4°C. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.</p> <p><b>Obs: Equipamentos apresentam sinais de uso.</b></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><b>Obs.: Algumas cadeiras soltam as pernas.</b></p>	 <p>185</p>
----	--	---

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 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><b><i>Obs.: Algumas mesas estão com os pés enferrujados.</i></b></p>		31
----	---	--	----

17	<p>REFRESQUEIRA INDUSTRIAL. Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos.</p> <p><b>Obs.: Equipamento não funciona.</b></p>		01
18	<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.</p>		01



	<p>(CxLxA).</p> <p><b>Obs.: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></p>		
--	--	--	--

19	<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 (CxLxA). capacidade mínima: 200 kg;</p> <p><b>Obs.: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></p>		02
----	---	---	----



20	<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><b>Obs.: Equipamento apresenta sinais de uso.</b></p>		01
21	<p>FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. Forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's1/1x65mm. 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</p>		01

	<p>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 gns 1/1 65mm perfurada, 20 gns 1/1 65mm, 20 gns 1/1 30mm, 01 gns 1/1x45mm para batata frita, 01 grelhas 1/1, 01 grelha para 6 frangos, 20 tampa 1/1; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62 kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l.xPxA); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw;</p>	
--	---	--

22	<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><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></p>		01
23	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 15 LITROS; liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 15 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.</p> <p><b>Obs.: Apresenta sinais de uso mas funciona adequadamente.</b></p>		01

24	<p>CADEIRA GIRATÓRIA COM O ESPALDAR BAIXO. Marca:Tecno 2000.</p> <p>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. Espuma anatômica de poliuretano injetado de espessura mínima: 50mm para assento e encosto, com densidade mínima D55, sendo que o assento deve apresentar borda frontal ligeiramente curvada para não obstruir a circulação sangüínea. Apresentar laudo de conformidade com a NR17 do Ministério do Trabalho. 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. Back System confeccionado em chapa de aço SAE 1006/1008 –EM-FQDO, fosfatizado e pintado com tinta pó epóxi, permite regulagem de angulação do assento e encosto. A regulagem de angulação do encosto mínima é de -8º e máxima de 26º em relação à posição vertical do</p>		02
----	--	---	----

<p>encosto e do assento mínima de – 1º e máxima de 8º em relação à posição horizontal do assento. Permite regulagem de altura do encosto com curso de 80mm, através de sistema de bucha de nylon 6 com 30% fibra de vidro. As regulações de angulação do assento e encosto são comandadas por uma única alavanca, localizada na parte traseira direita do mecanismo com contato permanente. Base giratória, com cinco pás de aço tubular com capa de proteção em polipropileno e rodízios duplo em nylon com banda de rodagem em poliuretano, fixados a base por meio de anel de pressão. Pintura em epóxi na cor preta fosco aplicado pelo processo de decomposição eletrostática com secagem em estufa. Braço em formato “T” com regulagem de altura em 6 posições com corpo injetado em polipropileno de alta resistência a impactos e a abrasão e apóia-braço injetado em poliuretano com alma de aço. Acionamento da regulagem de altura através de botão de apertar, fixado ao assento da cadeira por meio de parafuso M6.</p> <p><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></p>	
---	--


25	<p>MESA EM “L” MEDINDO 1,40 X 1,40 X 0,73M (PXLXA)</p> <p>Medidas: variação máxima de +/- 5% exceto na altura do tampo. Tampo: em “L” , em MDF, com espessura de 25mm, densidade média de 600 kg/m<sup>3</sup> passa cabos para tampo injetado em termoplástico (polipropileno) de alta resistência a abrasão e impacto, composto por duas partes, bordas e quinas arredondadas com ângulo de 180º encabeçada com fita de borda de POLIESTIRENO OU PVC ou poliestireno com espessura de 2,0mm na mesma cor do tampo e raio ergonômico de contato com o usuário de acordo com a NBR 13966. A parte superior texturizada em formato triangular, com opção de três passagens de cabos destacáveis eqüidistantes 120 graus. Parte inferior em anel de encaixe com mínimo ø70 mm e três organizadores de cabos eqüidistantes 120 graus, cada um deles subdivididos em duas passagens de cabos. Painel frontal: em MDF, com espessura mínima de 15mm, revestido com laminado melamínico de baixa pressão em ambas as faces, encabeçada na parte inferior com fita de borda de POLIESTIRENO OU PVC da cor do melamínico, fixado à estrutura através de parafuso aço conformado para minifix com rosca M6 com bucha embutida, e tambor minifix de zamac altamente resistente ao torque. Calha: para passagem de cabos em chapa de aço SAE 1010/20 dobrada em formato “U” e sistema de divisão de cabos através de 3 canaletas internas em chapa de aço. Acabamento em pintura epóxi e tratamento superficial anticorrosivo com secagem em estufa, podendo ser fixado no tampo por meio de</p>		02
----	---	--	----

	<p>parafusos rosca auto cortante tipo chipboard com buchas embutidas. Estrutura metálica com tratamento anti-corrosivo por fosfatização e acabamento em pintura epóxi de alta resistência a abrasão e impactos, com secagem em estufa, com coluna central em chapa de aço SAE 1020 30x200mm estampado com design diferenciado, tampa para passagem de fiação injetada em polipropileno, travessa superior em tubo de aço SAE 1020 20x30mm, travessa inferior de tubo de aço elíptico SAE 1020 20x45mm conformado com raio médio de 1100mm e profundidade de 495mm, com ponteiros de acabamento injetadas em polipropileno e sapatas reguláveis com rosca M6 e injetadas em polietileno com polímero de alta resistência a impactos e abrasão. GAVETEIRO SUSPENSO COM 02 GAVETAS MEDINDO 0,39 X 0,40 X 0,28m. Corpo: confeccionado em MDF revestido em laminado melamínico de baixa pressão nas duas faces, com espessura mínima de 15mm, com bordas protegidas por perfil em termoplástico (polipropileno), coladas no sistema "hot melt", na mesma cor. Gaveta(s): confeccionada(s) em chapa de aço, com espessura mínima de 0,75mm com tratamento anticorrosivo, com acabamento em pintura epóxi, ou MDF, revestido em laminado melamínico baixa pressão e fita de borda na mesma cor, abertura através de trilhos com corrediças em aço, com roldanas de nylon de alta resistência e baixo ruído. Frente da(s) gaveta(s): confeccionada(s) em MDF com 18mm de espessura mínima. Revestido em laminado melamínico de baixa pressão nas duas faces e bordas protegidas por</p>	
--	---	--

	<p>perfil em termoplástico (polipropileno). Fechadura de comando único com trava simultânea de todas as gavetas e chave escamoteável. Puxador (conforme modelo do fabricante). Dimensões mínimas: Largura: 0,39m; Profundidade: 0,40m; Altura: 0,28m.</p> <p><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></p>	
--	--	--

26	<p>ESTAÇÃO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"</p> <p>Microcomputador Desktop Tipo I - Laboratório/Administrativo</p> <p>Processador.</p>		01
----	--	---	----




27	<p>LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS. Tipo Scanner 7980 G 2D. Marca: Honeywell 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.</p>		01
----	--	--	----


28	<p>BALANÇA TIPO PLATAFORMA. (600X600mm), capacidade 300kg</p> <p>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>		01
29	<p>GAVETEIRO VOLANTE COM 04 GAVETAS. Marca: Marzo Vitorino.</p> <p>Características Gerais: Gaveteiro; Podendo variar as medidas em +/- 5%. Corpo: confeccionado em MDF revestido em laminado melamínico de baixa pressão nas duas faces, com espessura mínima de 15 mm , com bordas protegidas por perfil em termoplástico (polipropileno), coladas no sistema "hot melt", na mesma cor. Gaveta(s): confeccionada(s) em chapa de aço, com espessura mínima de 0,75mm com tratamento anticorrosivo, com acabamento em pintura epóxi, ou MDF, revestido em laminado melamínico de baixa pressão e fita de borda na mesma cor, abertura através de trilhos com correções em aço, com roldanas de nylon; Frente da(s) gaveta(s):</p>		03


	<p>confeccionada(s) em MDF com 18 mm de espessura mínima. Revestido em laminado melamínico de baixa pressão nas duas faces e bordas protegidas por perfil em termoplástico (polipropileno). Fechadura de comando único com trava simultânea de todas as gavetas e chave escamoteável. Puxador (conforme modelo do fabricante). Rodízios de duplo giro injetado em material termoplástico (polipropileno), na cor do corpo do gaveteiro, presos a base do gaveteiro através de parafusos para madeira. Dimensões mínimas: Largura: 0,40m; Profundidade: 0,50m; Altura: 0,63; Cor a definir; Devidamente montado; Garantia mínima de 05 (cinco) anos. O fabricante deverá estar regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981. Certificados de conformidade e/ou laudos emitidos por laboratórios acreditados pelo INMETRO comprovando que os itens ofertados estão em conformidade com as normas da ABNT: NBR 13961:2010. Apresentar laudo de conformidade com a NR 17 do Ministério do Trabalho. CATMAT: 70173.</p> <p><b><i>Obs.: Apresentam sinais de uso.</i></b></p>	
--	---	--

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 (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 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 04 kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CxLxA). Revestido nas 04 faces.</p> <p><b>Obs.: Equipamento não funciona. Apresenta sinais de uso.</b></p>		01
----	--	--	----


32	<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
----	--	--	----


33	<p>PASS THROUGH QUENTE.</p> <p>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 2045 mm profundidade 850mm. Tensão: 220v-monofásico.</p> <p><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></p>		01
----	---	--	----

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. Potência aproximada: 380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta - 072.</p> <p><b>Obs.: Apresenta sinais de uso.</b></p>		01
----	--	--	----

35	ESTRADO DE PLÁSTICO		03
----	---------------------	--	----



36	<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 through 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
----	--	--	----



37	<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 through 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>		05
----	--	--	----



38	<p>ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO. Armário tipo vestiário com 16 portas. Dimensões: 123 x 40x 198 cm (L x P x A). Características Gerais: 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 135º. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés; Portas com ventilação tipo veneziana; Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a). Garantia mínima de 12 meses a partir do recebimento do produto. Marca: Soletrando móveis.</p> <p><b><i>Obs.: Apresentam sinais de uso. Alguns não possuem chaves. Algumas chaves estão com ferrugem.</i></b></p>		02
----	--	--	----



39	<p>CORTADOR/ FATIADOR DE FRIOS</p> <p>Cortador de frios automático em aço inox, utilidade: fatiar queijos e fiambres diversos, dimensões aproximadas: 830x509x365mm (axlxp), peso 53,4 kg, potencia 1/3 cv; monofásico (220v), consumo: 0,46kw/h, capacidade (fatias por minuto): 46 unidades.</p> <p><b>Obs.: Equipamento apresenta sinais de uso. Funciona adequadamente.</b></p>		01
40	<p>BEBEDOURO INDUSTRIAL – CAPACIDADE 100 LITROS: 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 inox 430. Possui 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>		01

41	<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quadro superior executado em aço inoxidável AISI-304-18/8;</li> <li>- Pannel de comando em aço inoxidável AISI-304-18/8;</li> <li>- Bandejas aparadoras de resíduos em aço inoxidável AISI- 304-18/8;</li> <li>- Trempes e queimadores de alta potência em ferro fundido;</li> <li>- Registro de gás com duas graduações de chama;</li> <li>- Tubo de distribuição executado em aço pintado;</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Características Técnicas: Dimensões do fogão: 1.500 x 1.000 x 850 mm; Quantidade de trempes: 06 (seis); Dimensões das trempes: 400 x 400 mm; 02 Queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama; 04 Queimadores de 300 gramas: simples. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.</p>		01
----	---	--	----

42	<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.</p> <p><b>Obs.: Equipamento não funciona.</b></p>		01
43	<p>PLACA DE FORNO (ASSADEIRA PLANA RETANGULAR)</p> <p><b>Obs: Utensílios apresentam marcas de uso.</b></p>		20

44	<p>CUBAS GASTRONÔMICA INOX PARA BUFFET ½ 100mm (325 X 265 mm), COM TAMPA Cuba pequena .</p> <p><b>Obs: Prato vegetariano</b></p>		02
45	<p>RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 65. NÃO ACOMPANHA TAMPA.</p> <p><b>Obs: Cubas contidas no armário esqueleto.</b></p>		17


46	<p>PRATELEIRA ESQUELETO PARA CUBA MÉDIA</p> <p><i>Obs: Apresenta sinais de uso.</i></p>		01
47	<p>TAMPA PARA CUBA SEM PEGADOR INOX.</p>		06


48	<p>TELEVISOR NO SALÃO DE REFEIÇÕES.</p> <p>TV; Tipo de Tv: comum; Tecnologia da tela: LED; Polegadas: 49; Resolução: Full HD; Taxa de atualização: 60 hz; Taxa de atualização com tecnologia: 60 hz; Potência de áudio (RMS): 16 W; USB: 1; HDMI: 2; Conversor digital integrado; Sleep timer; Closed caption; Consumo (Kw/h): &lt;0,5W; Dimensões Aproximadas do Produto - cm (A x L x P): 54,6 x 109,9 x 7,9 cm; Peso Liq. Aproximado do Produto (Kg): 10,8kg; Conteúdo da Embalagem: 1 TV, 1 cabo AC, 1 controle remoto, manual do usuário; 2 pilhas AAA; Garantia do fornecedor: 12 meses; Similar ao modelo LE49F1461 da marca AOC. CATMAT: 29718.</p> <p><b>Obs: Equipamento apresenta restrição de uso.</b></p>		01
49	<p>APARELHO TELEFÔNICO (RAMAL)</p> <p>Linha de SIP, 2 ligações simultâneas por linha. Qualidade em HD (High Definition). Display LCD para visualização com backlight. Teclas: Menu de Navegação, Voicemail, Volume, Transferencia, Mudo, Hold, Rediscagem, Habilitar headset. Full-duplex Speakerphone. Características suplementares: Chamadas em espera, Chamadas em musica de espera.</p>		01



50	<p>CADEIRA DE PLÁSTICO POLIPROPILENO LG FLEX REFORÇADA EMPILHÁVEL AZUL - LG FLEX</p> <p>Cadeira fixa: Estrutura em tubo oblongo 16x30x1,50mm com 4 pés, com 2 travessas em tubo industrial 7/8" e 3/4" x 1,50mm duplo como reforço sob o assento de maneira que a travessa em L no tubo 7/8" e 3/4" x 1,50mm duplo receba o encosto. Estrutura em tratamento antiferruginoso fosfatizado, com pintura eletrostática em pó (epóxi-pó), aparência lisa. Assento: Confeccionado em termoplástico polipropileno, com pigmentação e texturização. Com formato ergonômico; com orifícios para ventilação de 15 mm em formato geométrico. Dimensões do assento com 460mm de largura por 420mm de profundidade, com espessura de parede de 3,5 mm, com borda lateral de 65mm; 04 cavidades na parte inferior reforçadas para fixação a estrutura através de 4(quatro) parafusos. Encosto: Confeccionado em termoplástico polipropileno, com pigmentação e texturização. Formato ergonômico, com orifícios para ventilação de 15mm. Dimensões encosto: 330mm de altura por 460m de largura, com espessura de parede de 2,5mm. A fixação e encaixe á estrutura deverá ser feita por um sistema que envolve a estrutura em cerca de 190mm, com orifício para fixação através de pinos retrateis de polipropileno, na mesma cor do encosto, permitindo maior resistência a tração e a força mecânica.</p>		04
----	---	--	----



	<p>Revestimento não acolchoado. O conjunto do móvel deverá estar em conformidade com as normas de resistência, durabilidade, estabilidade e ergonomia, apresentadas pela NR-17 do MTE e pela NBR-13962/2006. Deverá, ainda, apresentar laudos com comprovação de teste de ensaio de no mínimo 300 horas de amostra de tubo de aço carbono 7/8 e NBR 8094/1983 quanto à névoa salina. As medidas poderão variar em +/- 5%. CATMAT: 151069.</p>		
51	<p>ARMADILHA LUMINOSA PARA INSETOS</p>		06

52	<p>EXTINTORES:</p> <p>5 Unidades AP 10L;</p> <p>2 Unidades PQS ABC 4 kg;</p> <p>7 Unidades PQS BC 4kg.</p>		14
53	<p>APARELHO DE AR CONDICIONADO.</p> <p>Aparelho de ar condicionado tipo Split inverter; ciclo frio; composto 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. CATMAT: 150112.</p>		9

54	<p>APARELHO DE AR CONDICIONADO.</p> <p>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.</p>		1
55	<p>APARELHO DE AR CONDICIONADO TIPO SPLIT CASSETE.</p> <p>Aparelho de ar condicionado tipo Split; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo cassette; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 48.000 Btus, admitida variação de <math>\pm 5\%</math>; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal; compressor scroll 380 V (trifásico); 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento do produto. CATMAT:150112.</p>		7