

DIRETORIA SOLICITANTE/ NOME: DOT – Diretoria de Operações Técnicas

FINALIDADE/MOTIVAÇÃO: Aquisição de equipamentos de Cozinha Profissional para atender as necessidades do Parque Tecnológico de Sorocaba.

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

LOTE Nº 01 – CAMARAS FRIGORÍFICAS E BALCOES REFRIGERADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO UNT. / MARCA	VALOR TOTAL POR ITEM
01	<p>CONJUNTO CAMARAS FRIGORÍFICAS MED. 2850X3200X2600mm</p> <p>- CONJUNTO DE CAMARAS FRIGORÍFICAS SENDO: CAMARA PARA RESFRIADOS, TEMP. +2 A +8 GRAUS C – MED. 2700X1600X2600mm - CAMARA PARA CONGELADOS, TEMP. -18 A -22 GRAUS C – MED. 1750X1590X2600mm - CAMARA PARA LIXO ÚMIDO, TEMP +4 A 0 GRAUS C – MED. 1110X1590X2600mm</p> <ul style="list-style-type: none"> CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Painéis com isolamento em poliuretano ou poliestireno expandido com revestimento interno e externo em chapa pintada em branco; Isolação em poliuretano ou poliestireno expandido embutida sob o piso de concreto; Porta giratória, sendo uma por cômodo refrigerado na dimensão de 800x2000mm em chapa pré pintada com aquecimento na gaxeta de vedação e revestimento de reforço em chapa de alumínio xadrez até altura de um metro, no lado externo das três portas do conjunto; Iluminação interna blindada; Interruptor com múltiplo acionamento; Tubulação do gás refrigerante totalmente em cobre, dimensionada de acordo com a capacidade e perda de carga. Isolação térmica da linha de sucção com tubos de espuma flexível de poliuretano própria para baixa temperatura, fixados por berços metálicos; Unidade Condensadora em modelo adequado à dimensão da câmara, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, tipo baixo nível de ruído, dotadas de gabinetes a prova de intempéries, incluindo válvulas de serviço nas linhas de líquido e sucção, localizadas externamente ao gabinete ou na sucção do compressor nos casos de compressor semi-hermético;</p>	01 unidade		



	<p>Gás refrigerante R-22 ou R404a ecológico; Compressor hermético em capacidade adequada à solicitação térmica da camara; Motocompressor com potência adequada para atingir temperatura desejada por cômodo refrigerado; Unidade Evaporadora sendo uma por cômodo refrigerado com degelo automático e dotada de três motoventiladores por Evaporado; Quadro de comando e distribuição elétrica, individuais por cômodo refrigerado com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de degelo elétrico (início por tempo e fim por temperatura) e alarme de temperatura. Estes quadros devem também alimentar motoventiladores e resistências de degelo; Sistema de degelo elétrico de segurança independente do microprocessador ou a gás quente, para temperaturas de operação abaixo de +2°C e Natural para temperaturas superiores a +1°C.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação e montagem nos serviços e peças.• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
02	<p>BALCÃO REFRIGERADO PARA COZINHA MED. 1850X700X900mm</p> <p>BALCÃO REFRIGERADO COM 3 PORTAS, TAMPO LISO DE ENCOSTO, TEMPERATURA DE +2 A +8°C, COM 1 PRATELERIA EM AÇO INOX POR PORTA. CABINE PARA COMPRESSOR À DIREITA. PÉS COM NIVELADORES.</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Corpo Interno construído em Aço Inox AISI 304, 430 ou 444 com acabamentos escovados (grana 220/320 nacional ou equivalente se importado); Isolamento Térmico em poliuretano expandido ou injetado, aplicado sob pressão, de densidade mínima de 35Kg/m³, sem qualquer utilização de	01 unidade		



	<p>poliestireno expandido, madeira ou outros materiais orgânicos;</p> <p>Tampos em aço inox AISI 304 bitola 18 com acabamento escovado fino acetinado fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações. Espelho na altura de 100mm ou conforme indicado nas faces que têm contato com a parede;</p> <p>Corpo externo construído em Aço Inox AISI 304 com acabamento escovado polido fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações;</p> <p>Portas em Aço Inox AISI 304 interna e externamente, dotadas de gaxetas sanfonadas flexíveis de encaixe com imãs. Dobradiças e trincos com pino regulável para operar sob pressão com acabamentos cromados. Requadro do vão das portas com perfil batente com resistências para aquecimento;</p> <p>Sistema de refrigeração através de evaporador gravimétrico com acionamento de ar forçado;</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual com proteção contra água, devendo ser instalado internamente na cabine;</p> <p>Fluido refrigerante Ecológico, R404a.</p> <p>Grades internas, na quantidade de 1 por porta construída em aço inox AISI 304, 430 ou 404;</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação.• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	---	--	--	--



03	<p>BALCÃO REFRIGERADOR PARA CAFÉ - MED. 1850X700X900mm</p> <p>BALCÃO REFRIGERADO COM 3 PORTAS, TAMPO LISO DE ENCOSTO, TEMPERATURA DE +2 A +8°C, COM 1 PRATELERIA EM AÇO INOX POR PORTA. CABINE PARA COMPRESSOR À DIREITA. PÉS COM NIVELADORES.</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Corpo Interno construído em Aço Inox AISI 304, 430 ou 444 com acabamentos escovados (grana 220/320 nacional ou equivalente se importado);</p> <p>Isolamento Térmico em poliuretano expandido ou injetado, aplicado sob pressão, de densidade mínima de 35Kg/m³, sem qualquer utilização de poliestireno expandido, madeira ou outros materiais orgânicos;</p> <p>Tampos em aço inox AISI 304 bitola 18 com acabamento escovado fino acetinado fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações. Espelho na altura de 100mm ou conforme indicado nas faces que têm contato com a parede;</p> <p>Corpo externo construído em Aço Inox AISI 304 com acabamento escovado polido fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações;</p> <p>Portas em Aço Inox AISI 304 interna e externamente, dotadas de gaxetas sanfonadas flexíveis de encaixe com imãs. Dobradiças e trincos com pino regulável para operar sob pressão com acabamentos cromados. Requadro do vão das portas com perfil batente com resistências para aquecimento;</p> <p>Sistema de refrigeração através de evaporador gravimétrico com acionamento de ar forçado;</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual com proteção contra água, devendo ser instalado internamente na cabine;</p> <p>Fluido refrigerante Ecológico, R404a.</p> <p>Grades internas, na quantidade de 1 por porta construída em aço inox AISI 304, 430 ou 404;</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação.. <ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:	01 unidade		
----	---	------------	--	--



	<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;<ul style="list-style-type: none">- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
04	<p>BALCÃO REFRIGERADOR PARA CAFÉ - MED. 2350X700X900mm</p> <p>BALCÃO REFRIGERADO COM 4 PORTAS TAMPO LISO DE ENCOSTO, TEMPERATURA DE +2 A +8°C, COM 1 PRATELERIA EM AÇO INOX POR PORTA. CABINE PARA COMPRESSOR À DIREITA. PÉS COM NIVELADORES.</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Corpo Interno construído em Aço Inox AISI 304, 430 ou 444 com acabamentos escovados (grana 220/320 nacional ou equivalente se importado); Isolamento Térmico em poliuretano expandido ou injetado, aplicado sob pressão, de densidade mínima de 35Kg/m³, sem qualquer utilização de poliestireno expandido, madeira ou outros materiais orgânicos; Tampos em aço inox AISI 304 bitola 18 com acabamento escovado fino acetinado fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações. Espelho na altura de 100mm ou conforme indicado nas faces que têm contato com a parede; <p>Corpo externo construído em Aço Inox AISI 304 com acabamento escovado polido fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações;</p> <p>Portas em Aço Inox AISI 304 interna e externamente, dotadas de gaxetas sanfonadas flexíveis de encaixe com imãs. Dobradiças e trincos com pino regulável para operar sob pressão com acabamentos cromados. Requadro do vão das portas com perfil batente com resistências para aquecimento;</p> <p>Sistema de refrigeração através de evaporador gravimétrico com acionamento de ar forçado;</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual com proteção contra água, devendo ser instalado internamente na cabine;</p> <p>Fluido refrigerante Ecológico, R404a.</p> <p>Grades internas, na quantidade de 1 por porta construída em aço inox AISI 304, 430 ou 404;</p>	01 unidade		



	<p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação..• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;<ul style="list-style-type: none">- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 01 :

LOTE Nº 02 – VITRINES EXPOSITORAS

05	<p>VITRINE EXPOSITORA – MED. 1000X570X600mm</p> <p>VITRINE AQUEDIDA PARA SALGADOS, EM AÇO INOX COM FECHAMENTO FRONTAL E SUPERIOR EM VIDRO RETO. PLANO PERFURADO REMOVÍVEL INTERNO EM AÇO INOX.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção em aço inoxidável AISI 304 nas bitolas adequadas para estruturação do equipamento;</p> <p>Vidros frontais e laterais transparentes, 8 ou 10mm e vidro superior 20mm;</p> <p>Iluminação interna;</p> <p>Aquecimento por resistências elétricas de 3KW 220V 2F+T;</p> <p>Refrigeração por compressor acoplado ao corpo da vitrine na parte inferior em cabine apropriada com 1/3HP 220V.</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual com proteção contra água, devendo ser instalado internamente na cabine. Dotado de chave comutadora liga desliga, sinalização para equipamento ligado e o respectivo termostato;</p> <p>Fluido refrigerante Ecológico, R404a.</p> <ul style="list-style-type: none"> • GARANTIA <p>12 meses para defeitos de fabricação</p> <ul style="list-style-type: none"> • MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica; - relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal) 	01 unidade		
----	---	------------	--	--



06	<p>VITRINE EXPOSITORA – MED. 1000X570X600mm</p> <p>VITRINE REFRIGERADA PARA DOCES, EM AÇO INOX COM FECHAMENTO FRONTAL E SUPERIOR EM VIDRO RETO. PLANO PERFURADO REMOVÍVEL INTERNO EM AÇO INOX.</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Construção em aço inoxidável AISI 304 nas bitolas adequadas para estruturação do equipamento; Vidros frontais e laterais transparentes, 8 ou 10mm e vidro superior 20mm; Iluminação interna; Aquecimento por resistências elétricas de 3KW 220V 2F+T; Refrigeração por compressor acoplado ao corpo da vitrine na parte inferior em cabine apropriada com 1/3HP 220V. Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual com proteção contra água, devendo ser instalado internamente na cabine. Dotado de chave comutadora liga desliga, sinalização para equipamento ligado e o respectivo termostato; Fluido refrigerante Ecológico, R404a.• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica; - relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	1 unidade		
----	---	-----------	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 02 :



LOTE Nº 03 – PASS THROUGH

07	<p>PASS THROUGH - MED. 500X810X2050mm</p> <p>PASS THROUGH EM AÇO INOX AQUECIDO PARA RECEBER RECIPIENTES GN 1/1 E 1/2. PORTA CEGA EM AÇO INOX. PÉS COM NIVELADORES, COM CONTROLE DIGITAL DE TEMPERATURA E CHAVE LIGA/DESLIGA.</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Corpo Interno construído em Aço Inox AISI 304, 430 ou 444 com acabamentos escovados (grana 220/320 nacional ou equivalente se importado);</p> <p>Isolamento Térmico - REFRIGERADO em poliuretano expandido ou injetado, aplicado sob pressão, de densidade mínima de 35Kg/m³, sem qualquer utilização de poliestireno expandido, madeira ou outros materiais orgânicos;</p> <p>Sistema de refrigeração através de evaporador gravimétrico com acionamento de ar forçado;</p> <p>Fluido refrigerante Ecológico, R404a.</p> <p>Isolamento Térmico - AQUECIDO em lã de rocha, sem qualquer utilização de madeira ou outros materiais orgânicos;</p> <p>Corpo externo construído em Aço Inox AISI 304 com acabamento escovado polido fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações;</p> <p>Portas em Aço Inox AISI 304 interna e externamente, dotadas de gaxetas sanfonadas flexíveis de encaixe com imãs. Dobradiças e trincos com pino regulável para operar sob pressão com acabamentos cromados. Requadro do vão das portas com perfil batente com resistências para aquecimento;</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual Dotado de chave comutadora liga/ desliga, sinalização para equipamento ligado e o respectivo termostato;</p> <p>Cantoneiras internas, em aço inox AISI para receber recipientes gastronorm 1/1 e 2x1/2;</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p>	02 unidades		
----	--	-------------	--	--



	<ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
08	<p>PASS THROUGH - MED. 500X810X2050mm</p> <p>PASS THROUGH EM AÇO INOX REFRIGERADO (COMPRESSOR SUPERIOR) PARA RECEBER RECIPIENTES GN 1/1 E 1/2. PORTA CEGA EM AÇO INOX. PÉS COM NIVELADORES, COM CONTROLE DIGITAL DE TEMPERATURA E CHAVE LIGA/DESLIGA.</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Corpo Interno construído em Aço Inox AISI 304, 430 ou 444 com acabamentos escovados (grana 220/320 nacional ou equivalente se importado);</p> <p>Isolamento Térmico - REFRIGERADO em poliuretano expandido ou injetado, aplicado sob pressão, de densidade mínima de 35Kg/m³, sem qualquer utilização de poliestireno expandido, madeira ou outros materiais orgânicos;</p> <p>Sistema de refrigeração através de evaporador gravimétrico com acionamento de ar forçado;</p> <p>Fluido refrigerante Ecológico, R404a.</p> <p>Isolamento Térmico - AQUECIDO em lã de rocha, sem qualquer utilização de madeira ou outros materiais orgânicos;</p> <p>Corpo externo construído em Aço Inox AISI 304 com acabamento escovado polido fosco, com proteção em PVC ou poliuretano até término das instalações;</p> <p>Portas em Aço Inox AISI 304 interna e externamente, dotadas de gaxetas sanfonadas flexíveis de encaixe com imãs. Dobradiças e trincos com pino regulável para operar sob pressão com acabamentos cromados. Requadro do vão das portas com perfil batente com resistências para aquecimento;</p> <p>Controle de temperatura por meio de termostato digital de fácil acesso visual Dotado de chave comutadora liga/ desliga, sinalização para</p>	02 unidades		



	<p>equipamento ligado e o respectivo termostato; Cantoneiras internas, em aço inox AISI para receber recipientes gastronorm 1/1 e 2x1/2; Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	---	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 03 :



LOTE Nº 04 – MESAS / GUICHET / CUBAS EM AÇO

09	<p>MESA LISA EM AÇO INOXIDÁVEL - MED. 1350X700X900mm</p> <p>MESA LISA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INFERIOR LISA, PÉS COM NIVELADORES – APOIO DO PREPARO DE SOBREMESAS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em “L”, abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa anti ruído; Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m; Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm; Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura; Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil “U” enrijecidos. Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico. <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto;	01 unidade		
----	--	------------	--	--



	<ul style="list-style-type: none">- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
10	<p>MESA LISA EM AÇO INOXIDÁVEL - MED. 2500X700X900mm</p> <p>MESA LISA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INFERIOR LISA, PÉS COM NIVELADORES – APOIO DO PREPARO DE VEGETAIS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa anti ruído; Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m; Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm; Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura; Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos. Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de	01 unidade		



	<p>"Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
11	<p>MESA LISA EM AÇO INOXIDÁVEL - MED. 900X700X900mm</p> <p>MESA LISA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM PRATELEIRA INFERIOR LISA, PÉS COM NIVELADORES – APOIO DE ASSADOS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampas construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa anti ruído; Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m; Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm; Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura; Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos. Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...	01 unidade		



	<ul style="list-style-type: none">MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
12	<p>MESA LISA EM AÇO INOXIDÁVEL - MED. 1000X500X900mm</p> <p>MESA LISA EM AÇO INOX DE CENTRO COM PRATELEIRA INFERIOR LISA, PÉS COM NIVELADORES- APOIO COCÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none">CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa anti ruído; Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m; Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm; Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura; Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos. Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico. <ul style="list-style-type: none">GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...	01 unidades		



	<ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
13	<p>MESA/GUICHET EM AÇO INOXIDÁVEL P/COPA DE HIGIENIZAÇÃO – MED. 1850X700X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX VINCADA COM 2 ORIFÍCIOS PARA DETRITOS, PERNAS CONTRAVENTADAS POSTERIORMENTE PARA ACESSO DE CARROS INFERIORES. PÉS COM NIVELADORES. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com cinco para área molhada ou borda de 50mm quando solicitado, rebaixada para encaixe das gavetas da lava louça e encaixe para lava louça, com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40 ou 50 mm, com proteção em PVC até o término das instalações; <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p>	01 unidade		



	<ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
14	<p>MESA/GUICHET EM AÇO INOXIDÁVEL P/COPA DE HIGIENIZAÇÃO – PIA – MED. 1670X650X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX COM REBAIXO PARA GAVETAS PARA ENTRADA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS COM 2 CUBAS DE 500X400X200mm E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA. PÉS COM NIVELADORES. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com cinco para área molhada ou borda de 50mm quando solicitado, rebaixada para encaixe das gavetas da lava louça e encaixe para lava louça, com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40 ou 50 mm, com proteção em PVC até o término das instalações;</p> <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p>	01 unidade		



	<p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica; - relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
15	<p>MESA/GUICHET EM AÇO INOXIDÁVEL P/COPA DE HIGIENIZAÇÃO – MED. 1200X600X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX COM REBAIXO PARA GAVETAS PARA SAÍDA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA. PÉS COM NIVELADORES. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com cinco para área molhada ou borda de 50m quando solicitado, rebaixada para encaixe das gavetas da lava louça e encaixe para lava louça, com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40 ou 50 mm, com proteção em PVC até o término das instalações;Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;	01 unidade		



	<p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
16	<p>MESA/GUICHET EM AÇO INOXIDÁVEL P/COPA DE HIGIENIZAÇÃO- MED. 1850X550mm</p> <p>GUICHET EM AÇO INOX COM 2 PLANOS, SENDO UM A SER APOIADO SOBRE MURETA DE ALVENARIA E OUTRO A 300mm DO PRIMEIRO PLANO. – COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com cinco para área molhada ou borda de 50m quando solicitado, rebaixada para encaixe das gavetas da lava louça e encaixe para lava louça, com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas com abas laterais e frontais de 40 ou 50 mm, com proteção em PVC até o término das instalações;Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;	01 unidade		



	<p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
17	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL- PIA- MED. 1000X700X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 1 CUBA ESTAMPADA MED. 500X400X300mm E PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA. PÉS COM NIVELADORES – PREPARO DE SOBREMESAS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tamos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2", quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de	01 unidade		



	<p>parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
18	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL-PIA- MED. 1050X700X900mm MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 1 CUBA SOLDADA MED. 600X500X400mm E PERNAS CONTRAVENTADAS. PÉS COM NIVELADORES – PREPARO DE SOBREMESAS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;</p>	01 unidade		



	<p>Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2", quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;</p> <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	--	--	--	--



19	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL- PIA – MED. 2350X700X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 2 CUBAS SOLDADAS MED. 600X500X400mm COM FUNDO DUPLO PERFURADO. PERNAS CONTRAVENTADAS. PÉS COM NIVELADORES – PREPARO DE VEGETAIS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;</p> <p>Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2”, quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;</p> <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em “L”, abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil “U” enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA <p>12 meses para defeitos de fabricação...</p> <ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;	01 unidade		
----	---	------------	--	--



	<ul style="list-style-type: none">- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
20	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL- PIA – MED. 1320X700X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 1 CUBA SOLDADA MED. 700X500X300mm COM FUNDO DUPLO PERFURADO. PERNAS CONTRAVENTADAS. PÉS COM NIVELADORES – RECEBIMENTO E TRIAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;</p> <p>Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2", quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;</p> <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p>	01 unidade		



	<p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica; - relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
21	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL- PIA – MED. 1810X700X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 1 CUBA ESTAMPADA MED. 500X400X200mm COM PRATLEIRA INFERIOR LISA E PLANO LISO DE APOIO PARA LAVA LOUÇA MODELO ECOMAX 500 HOBART OU SIMILAR. PÉS COM NIVELADORES. – CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2", quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água; Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.	01 unidade		



	<p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
22	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL-PIA – MED. 740X700X900mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 1 CUBA ESTAMPADA MED. 500X400X200mm COM PRATELEIRA INFERIOR LISA. PÉS COM NIVELADORES – CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tamos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;	01 unidade		



	<p>Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2", quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;</p> <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	--	--	--	--



23	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL- PIA – MED. 1300X700X850mm</p> <p>MESA EM AÇO INOX DE ENCOSTO COM 1 CUBA SOLDADA MED. 700X500X400mm, PERNAS CONTRAVENTADAS, PÉS COM NIVELADORES – CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;</p> <p>Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2”, quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;</p> <p>Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em “L”, abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm.</p> <p>Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;</p> <p>Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;</p> <p>Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil “U” enrijecidos.</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança;	01 unidade		
----	--	------------	--	--



	<ul style="list-style-type: none">- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
24	<p>MESA COM CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL- PIA – MED. 500X400X400mm</p> <p>CUBA EM AÇO INOX PARA ASSEPSIA COM ACIONAMENTO POR VÁLVULA DE JOELHO</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas vincadas ou angulares para área molhada, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações;Cubas construída em Aço Inox AISI 304 bitola 18 ou 20 quando soldada ou 22 quando estampada, de acordo com o solicitado. Acabamento polido fosco. Furação para receber válvula americana de 3.1/2", quando equipadas com válvula de acionamento automático, devem ser acompanhadas de bica para água;Estrutura em aço inox AISI 430 ou 444, em "L", abas iguais a 32x3mm de espessura, sendo a fixação entre estrutura e tampo por meio de parafusos soldados no tampo e arruelas com porcas zincadas, prevendo espaçamento mínimo de 450mm. Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;Pernas tubulares em aço inox AISI 304 com diâmetro mínimo de 38mm e parede de 1,0mm, com espaçamento máximo de 1,40m;Contraventamento posterior e transversais quando solicitado, em tubo em aço inox com diâmetro mínimo de 25,4mm e parede de 1,0mm;Prateleira inferior lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;Prateleira inferior gradeada quando solicitada em Aço inox AISI 304 ou 430, em perfil "U" enrijecidos.Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico. <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...	03 unidades		



	<ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	---	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 04 :



LOTE Nº 05 – ESTANTES E PRATELEIRAS EM AÇO INOXIDÁVEL

25	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – VAZADA - MED. 1100X500X1750mm</p> <p>ESTANTE EM AÇO INOX COM 5 PLANOS VAZADOS, PÉS COM NIVELADORES. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304 bitola 18 e ou bitola 20 (conforme carga), com bordas retas de 30 mm de altura, perfurados/vazados para circulação do ar entre o produto estocado. Primeiro plano a 30 cm do piso.</p> <p>Acabamento - polido fosco acetinado.</p> <p>Montantes tubulares em aço inox, dotados de sapatas de nivelamento em alumínio ou termoplástico adequado.</p> <p>Capacidade de cada plano deverá ser dimensionada para a capacidade de 150 Kg/m².</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		
26	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – VAZADA - MED. 1370X400X1600mm</p> <p>ESTANTE EM AÇO INOX COM 4 PLANOS VAZADOS, PÉS COM NIVELADORE. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304 bitola 18 e ou bitola 20 (conforme carga), com bordas retas de 30 mm de altura, perfurados/vazados para circulação do ar entre o produto estocado. Primeiro plano a 30 cm do piso.</p>	02 unidades		



	<p>Acabamento - polido fosco acetinado.</p> <p>Montantes tubulares em aço inox, dotados de sapatas de nivelamento em alumínio ou termoplástico adequado.</p> <p>Capacidade de cada plano deverá ser dimensionada para a capacidade de 150 Kg/m².</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica; - relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
27	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – VAZADA - MED. 1200X400X1600mm ESTANTE EM AÇO INOX COM 4 PLANOS VAZADOS, PÉS COM NIVELADORE. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304 bitola 18 e ou bitola 20 (conforme carga), com bordas retas de 30 mm de altura, perfurados/vazados para circulação do ar entre o produto estocado. Primeiro plano a 30 cm do piso. <p>Acabamento - polido fosco acetinado.</p> <p>Montantes tubulares em aço inox, dotados de sapatas de nivelamento em alumínio ou termoplástico adequado.</p> <p>Capacidade de cada plano deverá ser dimensionada para a capacidade de 150 Kg/m².</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...	02 unidades		



	<ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
28	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – VAZADA - MED. 1750X400X1600mm</p> <p>ESTANTE EM AÇO INOX COM 4 PLANOS VAZADOS, PÉS COM NIVELADORE. COPA DE LAVAGEM</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304 bitola 18 e ou bitola 20 (conforme carga), com bordas retas de 30 mm de altura, perfurados/vazados para circulação do ar entre o produto estocado. Primeiro plano a 30 cm do piso. Acabamento - polido fosco acetinado. Montantes tubulares em aço inox, dotados de sapatas de nivelamento em alumínio ou termoplástico adequado. Capacidade de cada plano deverá ser dimensionada para a capacidade de 150 Kg/m². Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico. <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		



29	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – GRADEADA - MED. 1000X500X1750mm</p> <p>ESTANTE EM AÇO INOX COM 5 PLANOS GRADEADOS. PÉS COM NIVELADORES. LAVAGEM DE PANEAS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 304, espessura dos perfis conforme dimensionamento – carga, com bordas retas de 30 mm de altura, em perfilados “U” enrijecidos, no sentido do comprimento. Primeiro plano a 30 cm do piso.</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado</p> <p>Montantes tubulares em aço inox, dotados de sapata de nivelamento em alumínio ou termoplástico adequado.</p> <p>Capacidade cada plano deverá ser dimensionada para a capacidade de 150 Kg/m².</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		
30	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – LISA - MED. 1000X500X1750mm</p> <p>ESTANTE EM AÇO INOX PARA ESTOQUE, COM 5 PLANOS LISOS, PÉS COM NIVELADORES – ESTOQUE COZINHA</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Planos construídos em chapa de aço inoxidável AISI 430 ou 444 bitola 18 e ou bitola 20 (conforme carga), com bordas retas de 30 mm de altura, perfurados/vazados para circulação do ar entre o produto estocado. Primeiro plano a 30 cm do piso.</p> <p>Acabamento - polido fosco acetinado.</p>	05 unidades		



	<p>Montantes tubulares em aço inox, dotados de sapata de nivelamento em alumínio ou termoplástico adequado.</p> <p>Capacidade de cada plano deverá ser dimensionado para a capacidade de 150 Kg/m². Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• MATÉRIAS PRIMAS, TRATAMENTO E ACABAMENTOS.• EMBALAGEM• GARANTIA <p>12 meses para defeitos de fabricação...</p> <ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
31	<p>PRATELEIRAS ELEVADAS EM AÇO INOXIDÁVEL– MED. 2950X400mm</p> <p>PRATELEIRA ELEVADA GRADEADA – PREPARO DE VEGETAIS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção dos planos em aço inoxidável, com bordas laterais e frontal com 40 mm de altura. Quando modelo gradeada, com planos em perfil "U" enrijecidos montados no sentido longitudinal.</p> <p>Mãos - francesas em perfis de barra chata inoxidável ou em "blank-monobloco" de chapa dobrada bitola mínima #16 (1,5mm).</p> <p>Espelhos altura de 8cm. na parte traseira.</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado.</p> <p>Fixação às paredes por meio de buchas de nylon S 8, e parafusos inoxidáveis.</p> <p>Instalação para item com nível único - 160 cm de altura (salvo indicação em projeto).</p> <ul style="list-style-type: none">- para item com 2 níveis o primeiro a 135 cm e o segundo a 160 cm (neste caso sempre o nível superior será de largura igual ou superior ao inferior).	01 unidades		



	<ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
32	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – LISA - MED. 2500X400mm</p> <p>PRATELEIRA ELEVADA LISA – PREP. VEGETAIS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Construção dos planos em aço inoxidável , com bordas laterais e frontal com 40 mm de altura. Quando modelo gradeada, com planos em perfil "U" enrijecidos montados no sentido longitudinal. Mãos - francesas em perfis de barra chata inoxidável ou em "blank-monobloco" de chapa dobrada bitola mínima #16 (1,5mm). Espelhos altura de 8cm. na parte traseira. Acabamento polido fosco acetinado. Fixação às paredes por meio de buchas de nylon S 8, e parafusos inoxidáveis. Instalação para item com nível único - 160 cm de altura (salvo indicação em projeto).<ul style="list-style-type: none">- para item com 2 níveis o primeiro a 135 cm e o segundo a 160 cm (neste caso sempre o nível superior será de largura igual ou superior ao inferior).• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;	01 unidade		



	<p>- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)</p>			
33	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – LISA - MED. 1300X400mm</p> <p>PRATEIRA ELEVADA GRADEADA – LAVAGEM DE PANELAS</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção dos planos em aço inoxidável, com bordas laterais e frontal com 40 mm de altura. Quando modelo gradeada, com planos em perfil “U” enrijecidos montados no sentido longitudinal.</p> <p>Mãos - francesas em perfis de barra chata inoxidável ou em “blank-monobloco” de chapa dobrada bitola mínima #16 (1,5mm).</p> <p>Espelhos altura de 8cm. na parte traseira.</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado.</p> <p>Fixação às paredes por meio de buchas de nylon S 8, e parafusos inoxidáveis.</p> <p>Instalação para item com nível único - 160 cm de altura (salvo indicação em projeto). - para item com 2 níveis o primeiro a 135 cm e o segundo a 160 cm (neste caso sempre o nível superior será de largura igual ou superior ao inferior).</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		
34	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – LISA - MED. 1850X400mm</p> <p>PRATELEIRA ELEVADA LISA – PREP. CARNES</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção dos planos em aço inoxidável, com bordas laterais e frontal com 40 mm de altura. Quando modelo gradeada, com planos em perfil “U” enrijecidos montados no sentido longitudinal.</p>	01 unidade		



	<p>enrijecidos montados no sentido longitudinal.</p> <p>Mãos - francesas em perfis de barra chata inoxidável ou em "blank-monobloco" de chapa dobrada bitola mínima #16 (1,5mm).</p> <p>Espelhos altura de 8cm na parte traseira.</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado.</p> <p>Fixação às paredes por meio de buchas de nylon S 8, e parafusos inoxidáveis.</p> <p>Instalação para item com nível único - 160 cm de altura (salvo indicação em projeto).</p> <p>- para item com 2 níveis o primeiro a 135 cm e o segundo a 160 cm (neste caso sempre o nível superior será de largura igual ou superior ao inferior).</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA <p>12 meses para defeitos de fabricação...</p> <ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
35	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – LISA - MED. 1050X400mm</p> <p>PRATELEIRA ELEVADA GRADEADA – PREP. CARNES</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção dos planos em aço inoxidável , com bordas laterais e frontal com 40 mm de altura. Quando modelo gradeada, com planos em perfil "U" enrijecidos montados no sentido longitudinal.</p> <p>Mãos - francesas em perfis de barra chata inoxidável ou em "blank-monobloco" de chapa dobrada bitola mínima #16 (1,5mm).</p> <p>Espelhos altura de 8cm. na parte traseira.</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado.</p> <p>Fixação às paredes por meio de buchas de nylon S 8, e parafusos inoxidáveis.</p> <p>Instalação para item com nível único - 160 cm de altura (salvo indicação em projeto).</p> <p>- para item com 2 níveis o primeiro a 135 cm e o segundo a 160 cm (neste caso sempre o nível superior será de largura igual ou superior ao inferior)</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA <p>12 meses para defeitos de fabricação...</p> <ul style="list-style-type: none">• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de</p>	01 unidade		



	<p>"Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
36	<p>ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL – LISA - MED. 2590X400mm</p> <p>PRATELEIRA ELEVADA LISA – CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção dos planos em aço inoxidável, com bordas laterais e frontal com 40 mm de altura. Quando modelo gradeada, com planos em perfil "U" enrijecidos montados no sentido longitudinal.</p> <p>Mãos - francesas em perfis de barra chata inoxidável ou em "blank-monobloco" de chapa dobrada bitola mínima #16 (1,5mm).</p> <p>Espelhos altura de 8cm na parte traseira.</p> <p>Acabamento polido fosco acetinado.</p> <p>Fixação às paredes por meio de buchas de nylon S 8, e parafusos inoxidáveis.</p> <p>Instalação para item com nível único - 160 cm de altura (salvo indicação em projeto).</p> <ul style="list-style-type: none">- para item com 2 níveis o primeiro a 135 cm e o segundo a 160 cm (neste caso sempre o nível superior será de largura igual ou superior ao inferior). <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 05 :



LOTE Nº 06 – MÓDULO NEUTRO EM AÇO INOX

37	<p>MÓDULO NEUTRO EM AÇO INOX – MED. 2000X700X600mm</p> <p>MÓDULO NEUTRO EM AÇO INOX COM TAMPO LISO DE ENCOSTO, 1 PRATELEIRA INTERNA E PORTAS FRONTAIS DE CORRER. CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Tampos e corpo construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído; Prateleira interna lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura; Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico. <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		
----	--	------------	--	--



38	<p>MÓDULO NEUTRO EM AÇO INOX – MED. 560X700X900mm</p> <p>MÓDULO NEUTRO EM AÇO INOX COM TAMPO LISO DE ENCOSTO COM 2 GAVETAS INFERIORES – CAIZA CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Tampos e corpo construídos em Aço Inox AISI 304 bitola 18 (1,2mm), com acabamento escovado fino ou polido acetinado fosco, com espelho de 100mm quando solicitado no contato do equipamento com as paredes, bordas retas, com abas laterais e frontais de 40mm, com proteção em PVC até o término das instalações; Entre a estrutura e tampo prever isolamento por meio de massa antirruído;</p> <p>Prateleira interna lisa quando solicitada, em Aço Inox AISI 304 ou 430 com bordas retas de 30mm de altura;</p> <p>Pés tubulares em aço inox de qualidade igual aos tampos, no diâmetro mínimo de 38mm, parede de 1,2mm, equipado com sapatas de nivelamento em termoplástico.</p> <ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO <p>Todo equipamento deve seguir acompanhado de “Manual de Instruções” em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)	01 unidade		
----	---	------------	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 06 :

LOTE Nº 07 – COIFAS E SISTEMA DE EXAUSTÃO

<p>39</p>	<p>COIFAS E SISTEMA DE EXAUSTÃO – MED. 1000X1200X400mm</p> <p>COIFA EM AÇO INOX PARA FORNO COM FILTROS EM AÇO INOX REMOVÍVEIS E ILUMINAÇÃO INTERNA. SISTEMA DE EXAUSTÃO VERTICAL COM EXAUSTOR AXIAL DE 400mm. DOTADO DE QUADRO PARA ACIONAMENTO ELÉTRICO DO MOTOR E ILUMINAÇÃO. – FORNO</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS <p>Construção - em chapa de aço inoxidável padrão , espessuras nas bitolas 20 e 18, de maneira a garantir rigidez e alinhamento no monobloco. Dotadas de calha coletora de gordura em todo o perímetro, e em cada seção um niple inoxidável com caps em pvc branco.</p> <p>Acabamento - escovado ou polido acetinado fosco.</p> <p>Filtros - quando requeridos, são em aço inoxidável , tipo labirinto, removíveis e laváveis.</p> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Recomendamos que o sistema de exaustão faça previsão de tubulações com dispositivo de segurança damper corta fogo próximo à união com a coifa. Recomendamos que o sistema de exaustão faça previsão de grelha veneziana para a exaustão - captação de vapores sobre a máquina de lavar louças. Com base à norma americana – Industrial Ventilation edição 23 de 1.998 – recomendamos que a coifa seja instalada a partir da cota de piso acabado em altura igual ou superior a 1,90 m, e ainda que, com base à mesma norma, não ultrapasse a cota inicial de 2,07 m Instalação – por conta do fornecedor, assim como a ligação ao sistema de dutos e exaustores, devendo acompanhar quadro de comando para acionamento do motor e iluminação da coifa O Fornecedor das Coifas e Captadores deverá submeter o desenho de fabricação com cotas e formatos efetivos para aprovação do responsável pelo sistema de exaustão – ventilação, antes de proceder com a fabricação – entrega – instalação. <ul style="list-style-type: none"> • GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação... • MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: - orientações para instalação e forma de uso correto; 	<p>01 unidade</p>		
-----------	--	-------------------	--	--



	<ul style="list-style-type: none">- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
40	<p>COIFAS E SISTEMA DE EXAUSTÃO – MED. 3750X1250X400mm</p> <p>COIFA EM AÇO INOX PARA BLOCO CENTRAL DE COCÇÃO COM FILTROS EM AÇO INOX REMOVÍVEIS E ILUMINAÇÃO INTERNA. SISTEMA DE EXAUSTÃO VERTICAL COM EXAUSTOR AXIAL DE 400mm. DOTADO DE QUADRO PARA ACIONAMENTO ELÉTRICO DO MOTOR E ILUMINAÇÃO. – COCÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none">• CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Construção - em chapa de aço inoxidável padrão , espessuras nas bitolas 20 e 18, de maneira a garantir rigidez e alinhamento no monobloco. Dotadas de calha coletora de gordura em todo o perímetro, e em cada seção um niple inoxidável com caps em pvc branco. Acabamento - escovado ou polido acetinado fosco. Filtros - quando requeridos, são em aço inoxidável , tipo labirinto, removíveis e laváveis. Notas: <ul style="list-style-type: none">a) Recomendamos que o sistema de exaustão faça previsão de tubulações com dispositivo de segurança dampers corta fogo próximo à união com a coifa.b) Recomendamos que o sistema de exaustão faça previsão de grelha veneziana para a exaustão - captação de vapores sobre a máquina de lavar louças.c) Com base à norma americana – Industrial Ventilation edição 23 de 1.998 – recomendamos que a coifa seja instalada a partir da cota de piso acabado em altura igual ou superior a 1,90 m, e ainda que, com base à mesma norma, não ultrapasse a cota inicial de 2,07 md) Instalação – por conta do fornecedor, assim como a ligação ao sistema de dutos e exaustores, devendo acompanhar quadro de comando para acionamento do motor e iluminação da coifae) O Fornecedor das Coifas e Captadores deverá submeter o desenho de fabricação com cotas e formatos efetivos para aprovação do responsável pelo sistema de exaustão – ventilação, antes de proceder com a fabricação – entrega – instalação.	01 unidade		



	<ul style="list-style-type: none">• GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação...• MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo:<ul style="list-style-type: none">- orientações para instalação e forma de uso correto;- procedimentos de segurança;- regulagens, manutenção e limpeza;- procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica;- relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado;- certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal)			
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 07 :

LOTE Nº 08 – GRELHA DE PISO

41	<p>GRELHA DE PISO - MED. 1000X200X100mm</p> <p>GRELHA EM AÇO INOX PARA PISO COM CALHA LISA COM FURAÇÃO Ø40mm PARA LIGAÇÃO EM RALO SIFONADO, CESTO PERFURADO REMOVÍVEL, GRELHA EM AÇO INOX REMOVÍVEL. – COZINHA E CAFÉ</p> <ul style="list-style-type: none"> • CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Construção em aço inox AISI 304 sendo calha lisa com saída Ø40mm para ligação no esgoto; Grelha em aço inox em vergalhão ou barra chata. Não utilizar chapa perfurada. Cesto perfurado em aço inox removível para coleta de resíduos no comprimento total da calha. • GARANTIA 12 meses para defeitos de fabricação... • MANUAL DE INSTRUÇÃO Todo equipamento deve seguir acompanhado de "Manual de Instruções" em Português, fixado em local visível e seguro, contendo: <ul style="list-style-type: none"> - orientações para instalação e forma de uso correto; - procedimentos de segurança; - regulagens, manutenção e limpeza; - procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica; - relação de oficinas de assistência técnica autorizadas em casa Estado; - certificado de garantia preenchido (data da emissão do Termo de Recebimento Definitivo e número da Nota Fiscal) 	16 unidades		
----	--	-------------	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE Nº 08 :

DADOS DO FORNECEDOR

Obs.: OS PREÇOS DEVERÃO SER LIQUIDOS COM DESCONTOS E IMPOSTOS INCLUSOS

- COND. PAGAMENTO: _____ - PRAZO DE ENTREGA: _____
- RAZÃO SOCIAL: _____
- FAT. MÍNIMO: \$ _____ - CNPJ : _____
- REPR./ VENDEDOR: _____ - I.E.: _____
- PRAZO E COND. DE GARANTIA/VALIDADE DOS EQUIPAMENTOS: _____



PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA
Alexandre Beldi Netto

FOLHA PROPOSTA

- PRAZO DE ASSIST. TÉCNICA: _____
- BANCO: _____ - AGENCIA : _____ - CONTA : _____
- N. TEL: _____ - N. FAX : _____ - CIDADE : _____
- ENDER: _____ CEP : _____