

EDITAL DE PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 04/2023

Interessado: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz - FEALQ

Modalidade de Contratação: Menor preço, desde que atendidas as especificações técnicas.

A FEALQ se reserva o direito de optar pela compra total ou parcial dos equipamentos.

Objeto: Contratação de fornecimento e instalação de equipamentos para a Lanchonete do Espaço Humaniza, da Universidade de São Paulo situado em Piracicaba/SP.

Recebimento das propostas: Os envelopes deverão ser entregues ou enviados para a Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz - FEALQ. Aos cuidados de Ana Beatriz de Moraes Feldbaum, Avenida Centenário, 1080 – 13416-000 – Piracicaba – SP, até o dia 29/11/2023 às 10:00h ou enviado por e-mail: administrativo@fealq.com.br.

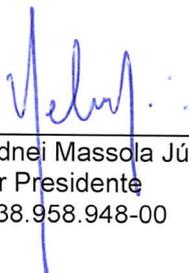
Processo regido pelo Regulamento de compras e Contratações da Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz – FEALQ, aprovado pela Diretoria em abril/2021 e disponível no site da fundação pelo endereço digital <https://fealq.org.br/wp-content/uploads/2021/06/REG-ADM-001-Regulamento-de-Compras-e-contratacoes.pdf>.

Acesso às informações do processo de contratação pelo link disponível no site: <https://fealq.org.br/portal-da-transparencia/licitacoes>.

Constituem parte integrante desta contratação autorizada os Desenhos de Referência (sendo 3 ao todo), que contém as referências técnicas, normas e condições a serem observadas, sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.

O procedimento poderá ser cancelado pela fundação a qualquer momento anterior à assinatura do contrato, desde que de forma justificada, sem incorrer em qualquer ônus as partes.

Piracicaba, 17 de novembro de 2023.



Nelson Sidnei Massola Júnior
Diretor Presidente
CPF 138.958.948-00



EDITAL DE PROCEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 04/2023

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE EQUIPAMENTOS

ÍNDICE

1. OBJETIVO

2. DESENHOS DE REFERÊNCIA

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

- MÁQUINAS
- DIVERSOS
- CARROS
- COCÇÃO
- MESAS E BALCÕES
- DISTRIBUIÇÃO
- PRATELEIRAS
- REFRIGERAÇÃO
- EXAUSTÃO

4. LIGAÇÕES

- ÁGUA QUENTE / FRIA
- ESGOTO
- ELÉTRICA
- GÁS

- A TENSÃO DE FORNECIMENTO É:
220 V - TRIFÁSICO E 220 V - BIFÁSICO - 60 HZ

- TODOS OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS DEVERÃO POSSUIR PONTOS DE ATERRAMENTO.

- O GÁS É GLP



1. OBJETIVO

Esta Especificação Técnica tem como objetivo estabelecer os critérios mínimos para a contratação de fornecimento e instalação de equipamentos para a nova Lanchonete, localizada no Campus USP "Luiz de Queiroz" na cidade de Piracicaba - SP.

1.1. Normas e Documentos

Todos os itens constantes do escopo, incluindo serviços, materiais e procedimentos, deverão estar de acordo com as normas brasileiras, em suas últimas versões.

Caso estas normas se apresentem omissas ou divergentes, deverão ser complementadas pelas normas das associações internacionais.

A FEALQ/USP deverá aprovar previamente a utilização de normas diferentes das indicadas acima.

1.2. Interferências

Poderão ocorrer interferências com outros serviços a serem executados no mesmo local e período. A Contratada deverá verificar antes do início dos trabalhos, se existem estas interferências e prever as alterações necessárias para não prejudicar o bom andamento dos serviços e o prazo de finalização acordado.

Qualquer intervenção na rede elétrica existente, assim como serviços que dependam de paradas operacionais, deverão ser previamente programados e aprovados pela Fiscalização e FEALQ.

1.3. Propostas

Os fornecedores deverão apresentar sua proposta em duas partes: técnica e comercial, apresentadas em papel timbrado e assinadas por representante legal da empresa, com o título: Proposta **CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 04/2023**.

As duas propostas deverão ser elaboradas levando-se em conta a itemização constante desta Especificação Técnica.

Os itens não orçados deverão estar assim identificados tanto na proposta técnica quanto na comercial.



A Proposta Técnica deverá ser elaborada com as características dos itens a serem fornecidos como capacidade, dimensões, potência, atendendo a Especificação Técnica, fazendo constar para os itens de revenda as marcas e modelos oferecidos, bem como os catálogos.

Podem ser apresentadas alternativas para os itens especificados desde que estes tenham as mesmas características, devendo neste caso, ser apresentados catálogos com informações técnicas e referências de locais onde estes equipamentos tenham sido instalados, bem com telefone e nome de pessoa para contato.

1.4. Modalidade de contratação

Os serviços e fornecimento deverão ser cotados por item, conforme relação da Planilha de Quantitativos.

A FEALQ se reserva o direito de optar pela compra total ou parcial dos equipamentos.

Deste modo, o presente Edital poderá ter um único ganhador pelo preço global ou vários ganhadores, considerando os valores individuais de cada item, sendo facultado à FEALQ a negociação do valor final da aquisição por itens ou pacotes com o(s) ganhador (es).

1.5. Escopo geral

Fazem parte do escopo de fornecimento da Contratada:

a)-Verificação dos documentos de trabalho

Os fornecedores deverão verificar a compatibilidade dos desenhos fornecidos pela FEALQ e outras informações de instalação com os pontos de seus equipamentos de linha, principalmente para máquinas pesadas e refrigeração. O “de acordo” ou os desenhos de correção devem ser encaminhados à FEALQ e Fiscalização.

b)-Mão-de-obra especializada para a função a ser desempenhada, direta e indireta, equipamentos, máquinas e ferramentas necessárias à execução dos serviços.

c)-Transporte horizontal e vertical, recebimento, carga e descarga, inspeção visual, estocagem, preservação, condicionamento e manuseio de todos os materiais necessários à execução dos serviços, inclusive os fornecidos pela FEALQ, caso existam.

d)-Quando necessário, fornecimento, montagem e desmontagem de andaimes.



e)-Limpeza dos locais de trabalho durante todo o período de execução da obra, bem como destinação final para sobras.

f)-Mobilização e desmobilização do canteiro de obras.

1.6. Escopo de fornecimento

a)-Todos os itens de equipamentos relacionados na Especificação Técnica para compra de equipamentos.

Os itens não orçados deverão assim estar designados nas propostas Técnica e Comercial.

b)-Instalação de todos os itens relacionados com o fornecimento dos materiais de consumo tais como: tubos flexíveis, abraçadeiras, etc e todo o material necessário para a instalação dos equipamentos aos pontos deixados pela obra, incluindo:

-**Sifões**, conforme desenho em projeto, para todas as cubas e lavatórios da cozinha;

-**Plugs compatíveis** com o sistema de tomadas adotado na obra para todos os equipamentos com conexão elétrica. (Steck ou equivalente).

c)-Treinamento operacional e acompanhamento da partida das operações

Na partida das operações, o fornecedor deverá manter um técnico no local por 05 dias úteis, para o atendimento de emergências que possam surgir. Os custos de trabalho e peças de reposição, neste período, devem estar embutidos na instalação bem como a hospedagem e alimentação deste técnico.

d)- Fornecimento dos desenhos de fabricação dos seus itens de fornecimento e cópias de catálogos de itens de revenda para avaliação e aprovação antes do início do processo de fabricação dos mesmos para aprovação da Contratante, Projetista e Fiscalização.

e)-Medidas em obra

Os fornecedores devem ir a obra fazer as medições para acerto dos equipamentos sob medida e elaboração dos respectivos desenhos de fabricação.

f)-Data book

Os fornecedores deverão entregar à FEALQ e Fiscalização, concluídos os serviços de instalação dos equipamentos, uma pasta contendo todos os manuais originais de todos os equipamentos e respectivos termos de garantia originais.



Os fabricantes estão sujeitos a inspeções de aprovação na fábrica, no recebimento em obra e após as instalações, condicionando o pagamento das respectivas parcelas. Estas condições são programadas em um cronograma conjuntamente estabelecido.

Os equipamentos fornecidos devem manter suas condições contratuais de um ano de garantia e manutenção, firmadas na sua aquisição.

Após a montagem, os equipamentos e instalações serão limpos e testados, recebendo as últimas regulagens para aprovação e entrega para funcionamento. Os equipamentos de refrigeração devem ficar em funcionamento direto por 05 dias consecutivos, para serem considerados aprovados.

2. DESENHOS DE REFERÊNCIA

Para orçamento e desenhos de fabricação deverão ser consultados os desenhos da lista de documentos anexa, além desta especificação técnica:

PUSPLQ-2238-EX-AR02-R03 – Layout

PUSPLQ-2238-EX-AR11-R01 – Elevações 01 a 03

PUSPLQ-2238-EX-AR12-R02 – Elevações 04 a 08

3. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ANEXO I – Memorial Descritivo.

Prazo de validade da proposta: 60 dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a abertura dos envelopes contendo as propostas.

Prazo de execução: 60 dias corridos. **Todos os equipamentos devem ser entregues, estarem montados e instalados até o dia 01 de março de 2024, devendo o prazo de entrega iniciar contagem em 02 de janeiro de 2024 (após o recesso de final de ano).**



Condições de pagamento: Os fornecedores podem apresentar as condições de pagamento, devendo restar uma parcela de, ao menos, 30% para ser paga após a entrega final dos equipamentos. Os pagamentos serão realizados 10 dias corridos após emissão da nota fiscal.

Documentos a serem apresentados

- A. Declaração de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, nos termos do ANEXO II deste Edital;
- B. Certidão Negativa de Débito INSS;
- C. Certificado de Regularidade do FGTS;
- D. Portfólio contendo as experiências da empresa na área;
- E. Proposta orçamentária.

A apresentação de proposta pela participante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente contratação.

Poderão participar desta contratação autorizada além das empresas convidadas, aquelas que entregarem a proposta até a data limite prevista no presente instrumento.

Julgamento das propostas

No dia, hora e local indicado, os envelopes serão abertos, devendo ser lavrada ata do procedimento. As empresas participantes podem ser representadas, no procedimento da contratação, por representante, devidamente credenciado.

Serão desclassificadas as propostas que deixarem de cumprir com as exigências desta contratação autorizada e as que ofertarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis. Será classificada em 1º lugar a proposta que, tendo atendido todas as condições do presente instrumento convocatório, apresentar o menor preço, desde que atenda as especificações técnicas e será habilitado se toda a documentação exigida estiver regular. A FEALQ se reserva o direito de não optar pelo preço global, podendo



optar por compra por item, desde que as especificações sejam atendidas e o valor esteja menor.

Após a avaliação técnica, o resultado será afixado no mesmo local destinado a apresentação das propostas, bem como comunicado aos participantes por meio de e-mail, o que está previsto para ocorrer em 08/12/2023.

Em caso de absoluta igualdade de condições entre duas ou mais empresas, respeitadas os critérios estabelecidos pelo Inciso II do parágrafo 2º do artigo 3º da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, proceder-se-á ao sorteio, de acordo como o parágrafo 2º do artigo 45 da mesma legislação, em sessão pública previamente designada, sendo o objeto da licitação adjudicado à vencedora.

Disposições finais

Quaisquer esclarecimentos relativos ao processo de contratação autorizada serão apresentados à FEALQ, através do telefone (19) 3417-6655 no horário das 08:00 às 13:00 e das 14:00 às 17:00 horas ou através do e-mail administrativo@fealq.com.br.

Não serão aceitas propostas que apresentem preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.

Esta contratação será anulada se ocorrer ilegalidade no seu processamento ou julgamento, podendo ser revogada, nos termos do artigo 49 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, se for considerada inoportuna ou inconveniente, sem que caiba direito a qualquer indenização.

Constituem parte integrante deste instrumento convocatório: ANEXO I e II.

Piracicaba, 17 de novembro de 2023.



Nelson Sidnei Massola Júnior

Diretor Presidente

CPF 138.958.948-00



Anexo I
Memorial Descritivo

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

ÍTEM QTD. ESPECIFICAÇÃO

MÁQUINAS

Q04 01 Máquina de lavar louças

Estrutura, tanque, painéis e cobertura construídos em chapa de aço inoxidável.

Dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante a operação.

Enchimento e controle automático do nível de água do tanque de lavagem e do aquecedor de enxágue.

Cesto coletor dos resíduos de lavagem em aço inoxidável AISI 304.

Braços de lavagem giratórios, intercambiáveis, dotados de bicos especiais de relevo antientupimento e bicos pulverizadores de alto rendimento.

Conjunto da estrutura apoiado sobre pés dotados de sapatas de nivelamento.

Tanque de lavagem estampado com cantos arredondados

Sistema integrado com filtro coletor de resíduos e protetor da bomba de lavagem.

Aquecedor do enxágue, incorporado para aquecimento da água de enxágue, construído em aço inoxidável, com resistências do tipo imersão, controladas eletronicamente.

Motobomba enxágue incorporada.

Capacidade mecânica: 60, 40 e 20 gavetas/hora

Temperatura da lavagem: 55 a 60 °C

Temperatura do enxágue: 80 a 90 °C

Dimensão total (LxPxH): 640 x 740 x 1480 mm

Potência total: 10,2KW – Trifásico – 220 V

Ref. Hobart mod.Ecomax 603 ou equivalente.



C	Alimentação elétrica:				
	Potência Total	Corrente elétrica	Área seção transversal do cordão de alimentação	Disjuntor	
	220V	10,2kW	32A	10mm ² (3F+T)	3X40A
	380V	11,27kW	25A	6mm ² (3F+N+T)	3X32A
A	<p>Drenagem: Esgoto sifonado de Ø2" - No piso. (Tubulação resistente à temperatura de 80°C)</p>				
B	<p>Conexão de Água: Rosca Ø3/4" BSP H=300mm (Prever registro) Pressão mínima: 100kPa (1 bar) Pressão máxima: 400kPa (4 bar) Temperatura mínima: 20°C Temperatura máxima: 50°C Dureza: Até 1,4 mmol/l</p>				



Q08 01 Lavadora de louças

Corpo confeccionado em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado.

Porta frontal com dupla proteção, apresenta dispositivo de segurança que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação. Capacidade mecânica: 40/30/24 cestos hora

Capacidade máxima por cesto: 9 pratos de 26 cm de diâmetro ou 20 pratos de 19 cm de diâmetro ou 20 copos ou 30 talheres.

Equipamento padrão: 02 Gavetas lisas 40 x 40, 02 Insertes para pratos e 02 Suportes para talheres.

Dimensão: 435 x 530 x 700 mm

Potência: 3,5KW – Bifásico – 220 V

Ref. Hobart mod. Ecomax 403 ou equivalente.



DIVERSOS

V02 07 Estante metálica com 06 planos aramados

Com revestimento atóxico e antimicrobiano em resina incolor (Polyzebrite)

Estrutura em aramado de aço carbono 1020/20 (zincado) com treliças aramadas no perímetro e no centro da prateleira.

Postes ou montantes em tubo de aço carbono 1020/20 (zincado) com diâmetro externo de 1 polegada com sulcos de 1 em 1 polegada onde são presas as buchas plásticas para a montagem das prateleiras.

Tratamento anti-corrosivo feito por zinco não passivado para garantir a aderência da pintura em verniz poliéster em pó, com secagem em estufa a 200°C para cura do verniz e total aderência.

Capacidade de carga por prateleira de 180 kg e o total por estante não ultrapassando 1.080kg (06 prateleiras com 180 kg cada).

Temperatura de utilização até -35°C.

Garantia mínima de 05 (cinco) anos contra corrosão.

Dimensão (LxPxH): 915 x 457 x 2200 mm

Ref. Pratecom modelo para Câmaras Frigoríficas

V04 01 Lavatório de mãos em aço inox

Lavatório oval em aço inoxidável AISI 304;

Acionamento frontal por joelho/quadril; com torneira temporizada.

Bica Móvel com limitador de vazão

Válvula de escoamento em aço inox AISI 304

Flexíveis em aço inox

Suporte de inox para fixação à parede

Dimensão (LxPxH): 400 x 350 x 205 mm (altura)

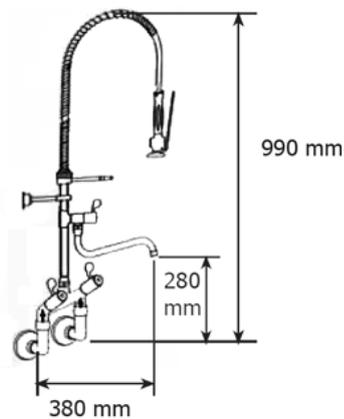
Ref.: WOG mod. 6725000



V07 01 Pré-washer misturador de parede com bica móvel

Duplo comando com misturadores em bronze cromado com válvula de fecho rápido, provido de prolongador de saída em tubo de aço inoxidável, mangueira metálica com mola, esguicho final com válvula de controle de vazão por acionamento manual, suporte para fixação do prolongador à parede e suporte em gancho para acomodação da mangueira com esguicho

Ref. Wog modelo R 824 08



V08 01 Vitrine refrigerada de piso

Vitrine refrigerada em aço inox AISI 304 Cr-Ni 18/8

Isolamento em poliuretano injetado a alta pressão com 40Kg/m³ de densidade

Tampa da unidade condensadora removível

Com bandeja de evaporação de água de degelo

Central eletrônica de comando digital de temperatura

Vidro temperado (vidro frontal basculante)

Iluminação LED em todos os níveis de prateleiras

Portas traseiras de correr em aço inox

Dimensão (LxPxH): 720 x 680 x 1200 mm (ESPECIAL)

Potência: 590 W – Bifásico – 220 V

Ref. Ingecold mod. Platina ou equivalente.



V09 01 Vitrine aquecida de piso

Acabamento Interno/Externo em Aço Inox AISI 304 Cr-Ni 18/8.

Central Eletrônica: Comando digital de temperatura.

Vidro Temperado.

Vidro frontal basculante para facilitar a limpeza.

Iluminação LED em todos os níveis de prateleira.

Portas traseiras de correr em aço inox.

Dimensão (LxPxH): 720 x 680 x 1200 mm (ESPECIAL)

Potência: 1,1KW – Bifásico – 220 V

Ref. Ingecold mod. Platina ou equivalente.



CARROS

C01 02 Recipiente em aço inox para lixo com tampa e pedal

Construção em aço inoxidável AISI304.
Com rodízios
Capacidade Máxima: 50 L
Dimensão Ø = 380 x 605 mm de altura.
Ref. Tramontina ou equivalente.



C02 01 Carro cantoneira simples baixo para 05 GN1/1 (Com tampo)

Tampo construído em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16.

Pernas e montantes em tubos de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de Ø de 32 mm com espessura da parede de 1,5mm, com contraventamento inferior e na parte superior estrutura de fixação ao tampo em perfil “U” invertido em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14. Cantoneira em perfil “U” de chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,58mm) de 15x10x15mm, em número de 05 pares. Espaçamento entre as cantoneiras de 120 mm.

Provido de 4 rodízios giratórios, com expansor, de 5” da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 para-choques injetados redondos de borracha.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

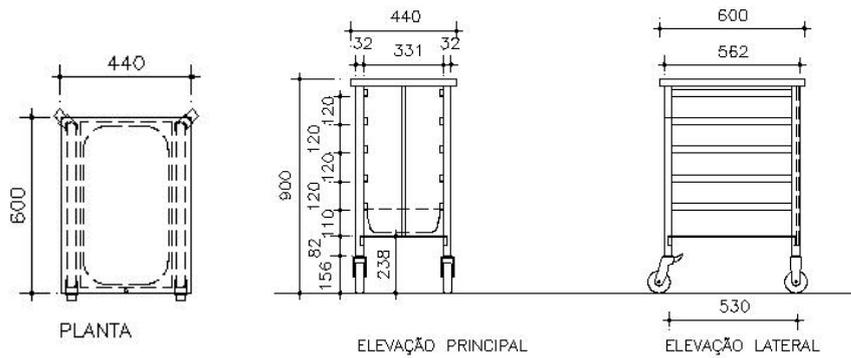
O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

OS RODÍZIOS DEVERÃO SER COMPATÍVEIS COM A CAPACIDADE DE CARGA E O PESO PRÓPRIO DO EQUIPAMENTO.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Dimensão: 440 x 600 x 900 mm



C03 01 Recipiente em aço inox para lixo tampa solta

Capacidade 50 litros

Construção em aço inoxidável AISI304.
Com rodízios
Dimensão Ø = 380 x 605 mm de altura.
Ref. Tramontina ou equivalente.

C04 01 Estante em aço inox com 04 planos sobre rodas

Planos reguláveis construídos em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura. Capacidade de carga distribuída 300 Kg / plano.

Montantes em cantoneiras de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com espessura da parede de 1,5mm, providos de reforço para receber os rodízios.

Provida de 4 rodízios giratórios com espigão de 5" da linha hospitalar, sendo 2 com travas e 04 pára-choques injetados redondos de borracha.

Todos os rodízios deverão ter a estrutura em aço inox, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

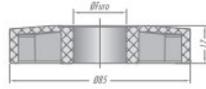
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio. Acabamento sanitário com polimento escovado

Dimensão (LxPxH): 600 x 600 x 1600 mm



Bumper Redondo



Referência	ØBumper (mm)	ØFuro (mm)	Altura (mm)
Bumper 85X7	85	7	17
Bumper 85X25		25	
Bumper 85X30		30	
Bumper 85X32		32	

C05 01 Chassi para apoio da máquina de lavar

Construído em perfil “L” em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 16 (1,5 mm), de 50x50mm.

Provido de 04 rodízios giratórios de placa de 2”, sendo 2 com travas e 02 para-choques de borracha de canto.

Todos os rodízios deverão ter a **estrutura em aço inox**, com rodas de nylon e rolamentos skf. Os freios também deverão ser em aço inox.

O fornecedor deverá especificar em cada item o modelo e a marca do rodízio a ser aplicado.

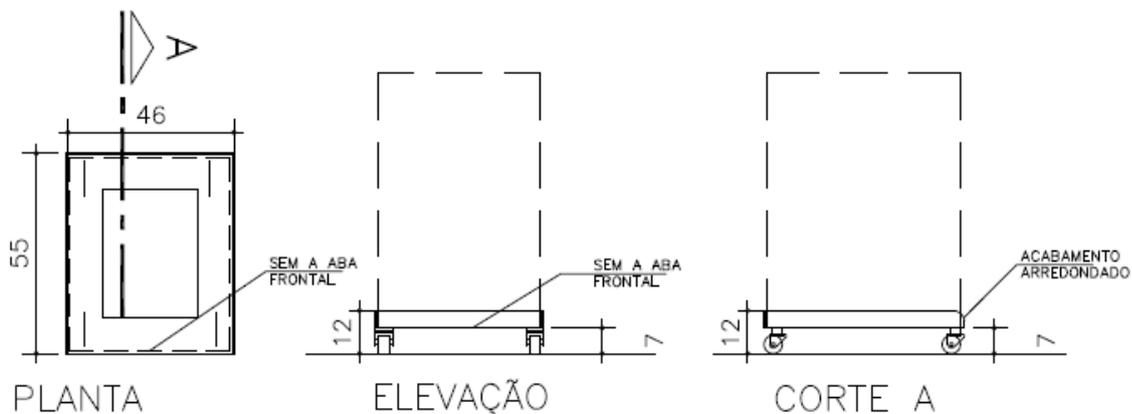
Os rodízios deverão ser compatíveis com a capacidade de carga e o peso próprio do equipamento.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

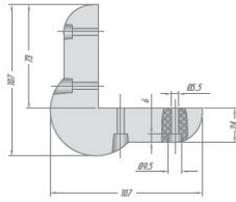
Soldas em atmosfera inerte de argônio.

Importante: as medidas deverão ser ajustadas ao equipamento adquirido.

Dimensão (LxPxH): 460 x 550 x 120 mm



Bumper Cantoneira



216

COCÇÃO

K01 01 Fritadeira a gás

Construção em aço inox

Controle automático da temperatura por termostato

Pés de nylon reguláveis com altura de 150mm

02 cestos de fritura

Painel frontal em aço inox

Zona fria no fundo do tanque

4 queimadores de alto desempenho

Válvula de controle do gás

Termostato de segurança

Alimentação de gás através de bicos injetores.

Dimensão (LxPxH): 400 x 785 x 1160 mm

Consumo de gás GLP: 1,80 kg/h – pressão 285mmCA

Ref. Macom mod. FTC2-AG ou equivalente.

Elevação 03 – FI. AR11



K02 02 Chapa lisa à gás

Construção em aço inox;

Chapa quente em aço carbono com 25mm de espessura;

Queimadores tubulares em aço esmaltado;

Válvulas de gás com ajuste da graduação de chama;

Proteção termoeletrica contra falta de chama;

Gaveta coletora de resíduos em aço inox;

Painel frontal em aço inox em baquelite;

Dimensão (LxPxH): 360 x 745 x 363 mm

Consumo de gás GLP: 0,30 kg/h - pressão 2,79KPa

Ref. Macom - mod CH71C-G ou equivalente

Acompanha módulo de base de encosto aberto

Com sapatas de nylon

Dimensão (LxPxH): 360 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod ME71-A ou equivalente

K03 01 Fogão à gás com 04 queimadores

Construção em aço inox;

Grelhas medindo 356 x 295 em ferro fundido;

Queimadores intercambiáveis a gás;

Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite;

Coroa em ferro fundido com 02 linhas de chama;

Bandeja superior removível;

Dimensão (LxPxH): 720 x 745 x 245 mm

Consumo de gás GLP: 1,50 kg/h - pressão 285mmCA

Ref. Macom Série 700 High Power - mod FE72C-G ou equivalente

Acompanha módulo de base de encosto aberto

Com sapatas de nylon

Dimensão (LxPxH): 720 x 600 x 655 mm

Ref. Macom Linha 700 mod ME72-A ou equivalente



K05 01 Mini forno de convecção com 4 assadeiras

Construído em aço inoxidável com cantos arredondados para limpeza

Visor frontal em vidro temperado.

Painel digital

Controle de temperatura de 50 °C a 210°C

Isolamento de alto desempenho.

Pés ajustáveis.

Aquecimento por resistências blindadas.

Convecção de ar forçado por meio de turbinas de alta rotação.

Com injeção manual de vapor

Acompanha: 04 Assadeiras de alumínio 350 x 350 mm

Potência 3,0 KW – Bifásico – 220 V

Dimensão: 588x695x446 mm

Ref. Prática mod. Miniconv Classic ou equivalente.



MESAS E BALCÕES – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

Mesa com cuba

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,27mm), com borda quadrada por todo perímetro, e espelho de encosto apenas na parte traseira de 100 mm com largura de 30 mm.

Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em “U” invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2” de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4” parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Cuba construída em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18, pelo método de fundo repuxado e laterais montadas, com fundo arredondado, provida de válvula americana de metal cromado de 3 1/2”x 1 1/2”.

Acompanha sifão flexível conforme desenho

Os furos para torneiras simples ou misturadores deverão ser feitos conforme indicado nas elevações. **CONFIRMAR O ENTRE EIXO DOS MISTURADORES DE MESA ADQUIRIDOS ANTES DE EXECUTAR OS FUROS NO TAMPO.** O furo deverá ser o máximo possível encostado no espelho traseiro, prevendo-se o espaço da canopla de acabamento.

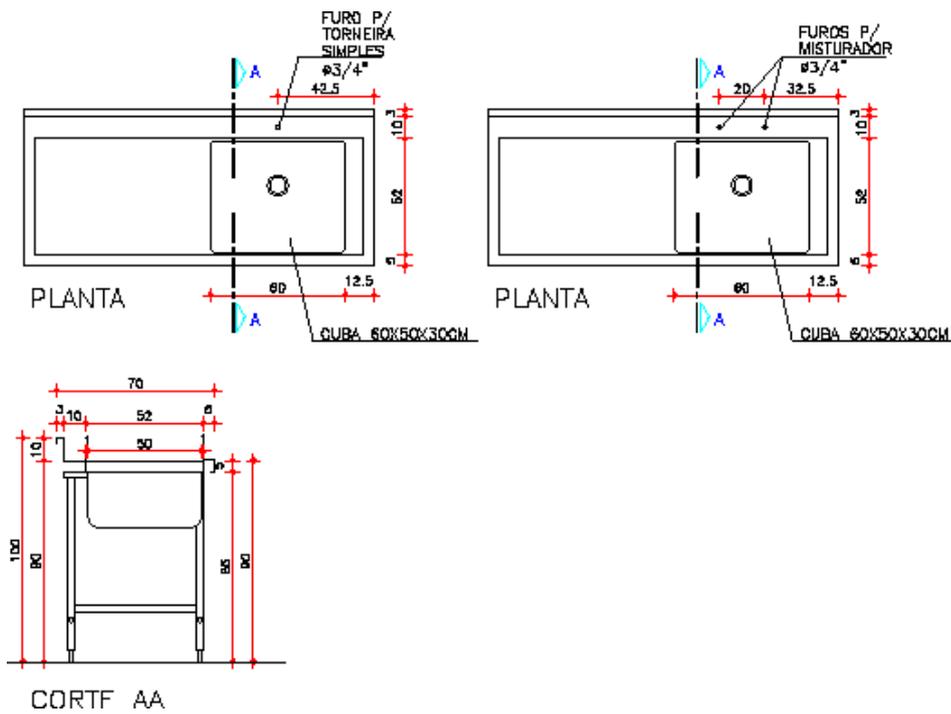
Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

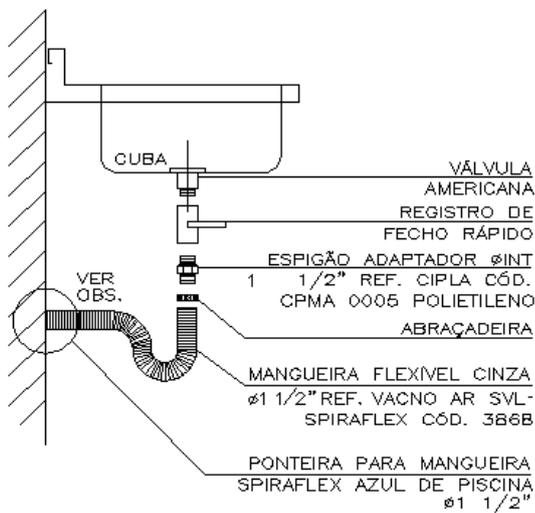
Soldas para fixação de estrutura: através de parafusos de tiro, por parafuso e porca de aço inoxidável.

Acabamento sanitário com polimento escovado. Com instalação.





Planta e Corte da mesa com cuba



Detalhe sifão flexível



Detalhe sifão

Detalhe sifão



Mesa lisa

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,27mm), provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

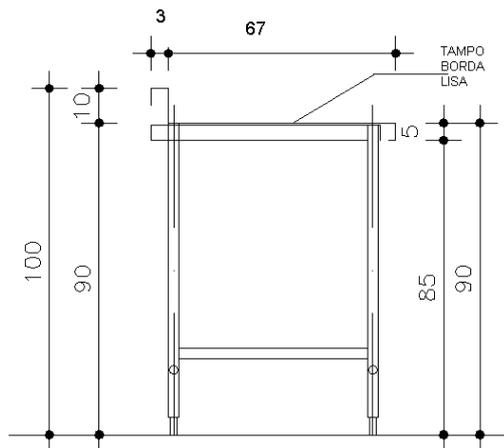
Estrutura para tampo em aço inoxidável: em perfil em “U” invertido de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 de 30x40x30mm, e provida de acabamento com fita dupla face VHB 4950 - 3M (anti-ruídos) entre a estrutura e o tampo.

Pernas: em tubo de aço inox. AISI 304 liga 18.8, de 1 1/2” de diâmetro e espessura 1,0 mm com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1 1/4” parede de 1,0 mm, liga 18.8, AISI 304.e providas de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Prateleira gradeada (quando houver) construída em chapa perfurada de aço inoxidável bitola nº18, liga 18.8, tipo 304 com bordo em todo o perímetro com 40 mm de espessura.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



Corte da mesa com tampo com borda lisa

Balcão Refrigerado

Tampo: construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,27mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm.

Estrutura para tampo em perfis “U” de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 14.

Pernas: em tubo de aço inoxidável. AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4 “de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Refrigerador construído: externamente e internamente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola USG #22.

Isolamento: em espuma de poliuretano injetado, com densidade de 33 kg/m³, formando um monobloco com a estrutura do equipamento.

Revestimento interno das molduras: das portas em perfil termoplástico, para isolamento entre as partes internas e externas do monobloco.

Portas: em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com revestimento interno em aço inoxidável, isolamento em espuma de poliuretano injetado, provida de puxador embutido na própria porta, dobradiças, e fechamento hermético através de gaxetas magnéticas e **fechaduras individuais em todas as portas.**

Abrigo de compressor: gabinete lateral em aço inoxidável com veneziana removível, com a parte traseira aberta, salvo informação em contrário.

Compressor hermético. Gás refrigerante: ecológico, R 134a

Montantes das portas providos de resistências espaguete para eliminação de condensação nas portas.

Sistema de refrigeração por ar forçado.

FROST FREE

Dreno estampado, localizado na parte frontal, porém, no meio do comprimento do gabinete refrigerado, com 3/8” de diâmetro,

Sistema interno: cantoneiras em aço inoxidável, sendo 5 pares de cantoneiras e 2 prateleiras em vergalhão de aço inoxidável por porta.

Padrão interno: para recipiente GN1/1

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Provido de chave comutadora liga-desliga, lâmpada sinalizadora de energização e termômetro digital localizados na veneziana removível do gabinete do compressor.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

Temperatura de operação: 4°C

Alimentação elétrica: 220 V – CA=60 Hz



Com instalação.

Módulo Neutro

Tampo construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola #18 (1,27mm), com borda de 50 mm por todo o perímetro. Provido de espelho de encosto de 100 mm com largura de 30 mm (quando indicado).

Estrutura para tampo em perfis “U” de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, de bitola 14.

Gabinete construído em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304, liga 18.8, bitola # 20

Pernas em tubo de aço inox AISI 304, liga 18.8, com 2.1/4” de diâmetro e provida de sapatas de nivelamento em poliamida 6.0 (nylon) e polipropileno (parte com a rosca) com reforço.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.

MESAS E BALCÕES

M01 01 Mesa em aço inox com 01 cuba de 500 x 500 x 300 mm

Dim. (LxPxH): 1200 x 700 x 900 mm

Elevação 01 – FI. AR11

M02 01 Mesa lisa em aço inox para apoio da balança

Dim. (LxPxH): 700 x 550 x 700 mm

Elevação 01 – FI. AR11

M03 01 Mesa para estoquista com tampo em madeira

Dimensão: 1500 x 600 x 800 mm



M04 02 Refrigerador horizontal com 02 portas

FROST FREE

Cabine para compressor à esquerda

Dim. (LxPxH): 1500 x 700 x 900 mm

Potência: 0,49 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod RHC2 ou equivalente.

Elevações 02 e 04 – Fl. AR11 e AR12

M04A 01 Refrigerador horizontal com 02 portas e cabeçote refrigerado C=1.38m

FROST FREE

Cabine para compressor à esquerda

Dim. (LxPxH): 1500 x 700 x 900 mm

Potência: 0,49 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod RHC2 ou equivalente.

Cabeçote em aço inox com capacidade 05 GNs 1/3-100

Corpo interno em aço inox;

Frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;

Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido;

Tampa com isolamento interno de poliestireno (bloco de 10mm de espessura) com puxador em chapa de inox;

Acompanha 05 GNs 1/3-100

Dim. (LxPxH): 1380 x 420 x 440 mm

Potência: 307W - Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod CAB-2A ou equivalente



Elevação 04 – Fl. AR12



M05 01 Mesa em aço inox com 01 cuba de 500 x 500 x 300 mm

Dim. (LxPxH): 1900 x 700 x 900 mm

Elevação 02 – Fl. AR11

M06 02 Mesa lisa em aço inox sobre rodas

Prateleira inferior gradeada C=1350 mm

Dim. (LxPxH): 1500 x 600 x 900 mm

Elevação 03 – Fl. AR11

M07 01 Mesa lisa em aço inox

Dim. (LxPxH): 1000 x 700 x 900 mm

Elevação 04 – Fl. AR12

M08 01 Mesa em aço inox com 02 cubas de 500 x 500 x 300 mm

Dim. (LxPxH): 1550 x 700 x 900 mm



Elevação 04 – Fl. AR12

M09 01 Balcão em aço inox composto por:

01 módulo com 01 prateleira intermediária

Dimensão (LxPxH): 670 x 700 x 900 mm

01 módulo com 01 cuba de 350 x 400 x 150 mm com 02 portas

Dimensão (LxPxH): 900 x 700 x 900 mm

01 módulo com 02 portas com 01 Banho maria para 02GNs 1/1 embutido no tampo

Com sistema completo de controle de temperatura;

Resistência elétrica de contato em aço;

Dimensão (LxPxH): 1000 x 700 x 900 mm

Potência: 3,2KW – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod BM2-160 ou equivalente.

Dimensão do conjunto (LxPxH): 2570 x 700 x 900 mm

Elevação 04 – AR12



M10 01 Mesa em aço inox com 01 cuba de 500 x 500 x 300 mm

Dim. (LxPxH): 1550 x 700 x 900 mm

Elevação 05 – Fl. AR12

M11 01 Mesa de entrada da máquina de lavar em aço inox com 01 cuba de 600 x 430 x 200 mm

Com borda quadrada

Na saída de esgoto da cuba deverá ser prevista uma caixa para contenção de detritos sólidos com 1 GN ¼-100 perfurado. Acompanha o GN.

Dimensão (LxPxH): 1800 x 740 x 900 mm

Elevação 06 e Corte BB – FI. AR12

M12 01 Mesa em aço inox para saída da MLL com 02 prateleiras

Com bordas quadradas

Com 02 prateleiras intermediárias C=1000mm

Dimensão: 1550 x 650 x 900 mm

Elevação 02 – FI. AR11

M13 01 Balcão em aço inox composto por:

01 módulo com 01 prateleira intermediária

Dimensão (LxPxH): 700 x 700 x 900 mm

01 Refrigerador horizontal com 02 portas e 01 cuba 350 x 400 x 150 mm

Cabine para compressor à esquerda

Dim. (LxPxH): 1500 x 700 x 900 mm

Potência: 0,49 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod RHC2 ou equivalente.

01 módulo com porta para ligações

Dim. (LxPxH): 400 x 700 x 900 mm

Dimensão do conjunto (LxPxH): 2600 x 700 x 900 mm

Elevação 07 – Fl. AR12

M14 01 Refrigerador horizontal sem tampo com 02 portas

01 cuba de 300 x 500 x 150 mm

Cabine para compressor à esquerda

Dim. (LxPxH): 1500 x 700 x 900 mm

Potência: 0,49 KW - Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod RHC2 ou equivalente.

Elevação 08 – Fl. AR12

M15 04 Gabinete em aço inox

Espelhos com 50mm de altura

Com 02 prateleiras intermediárias

Dimensão (LxPxH): 1020 x 400 x 900 mm

Elevação 09 – Fl. AR12

PRATELEIRAS – ESPECIFICAÇÕES GERAIS

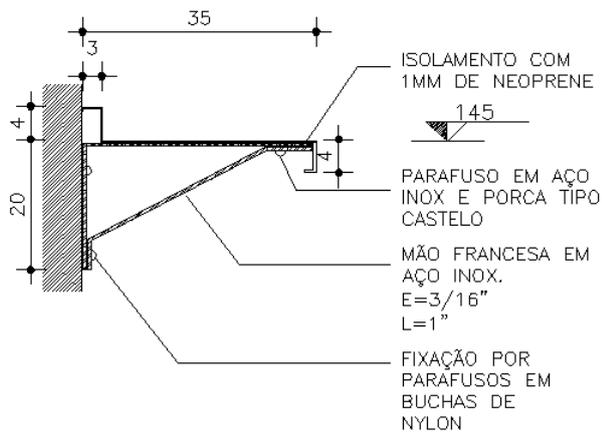
Prateleira superior lisa ou perfurada

Construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 18, lisa ou perfurada, dotada de espelho de 40mm de altura na parte traseira.

Fixação na parede através de mãos francesas em barra chata de aço inoxidável de 3/16"x1.1/2", com parafusos inoxidável sextavados e bucha de nylon "parabolt" S8.

Soldas invisíveis em atmosfera inerte de argônio.

Acabamento sanitário com polimento escovado.



P01 01 Prateleira lisa em aço inox

Dim. (LxP): 1200 x 350 mm

Elevação 01 – Fl. AR11

P02 02 Prateleira lisa em aço inox

Dim. (LxP): 2250 x 350 mm

Elevação 02 – Fl. AR11

P03 03 Prateleira lisa em aço inox

Dim. (LxP): 1550 x 350 mm

Elevação 04 – Fl. AR12

P04 02 Prateleira lisa em aço inox

Dim. (LxP): 1000 x 350 mm

Elevação 04 – Fl. AR12



P05 01 Conjunto de prateleiras perfuradas em aço inox

Dim. (LxP): 1550 x 500 mm e 1550 x 350 mm

Elevação 05 – Fl. AR12

REFRIGERAÇÃO

R01 02 Refrigerador vertical em aço inox com 01 porta

Capacidade 580 litros

Corpo interno em aço inox;

Corpo externo: frente e laterais em aço inox, demais faces em outros materiais;

01 Porta em aço inox

Sistema FROST FREE

Pés Fixos em nylon

Temperaturas de trabalho: + 1°C a + 10°C;

Controle de temperatura por termocontrolador digital

Sistema de refrigeração por ar forçado

Isolamento em poliuretano injetado

Fluído refrigerante (Gás): R134a;

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

10 Grades.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 429W – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. RVCS-1IT ou equivalente



R02 02 Freezer vertical em aço inox com 01 porta

Corpo interno, frente e laterais em aço inoxidável, demais faces em outros materiais;

01 Porta em aço inox

Sistema FROST FREE

A refrigeração interna é feita através de ar forçado;

Isolamento térmico perimetral feito com espuma de poliuretano expandido que impede a transferência de calor;

Controle de temperatura por meio de termo controlador digital que garante a precisão e eficiência do sistema de refrigeração;

Pés niveladores em nylon com 150mm de altura;

Acompanha:

10 pares de trilhos para GN's;

10 Grades.

Dimensão: 700 x 810 x 2050 mm

Potência: 722W – Bifásico – 220 V

Ref. Macom mod. FVCS-1IT ou equivalente

R03 02 Refrigerador vertical com 01 porta em vidro capacidade 410 litros

Conservação e Exposição de bebidas, frios e laticínios
 Refrigeração: Ar forçado com placa fria
 Temperatura: 0 a +7C
 Degelo: Manual
 Controle de Temperatura: Termostato
 Revestimento Interno: Aço pré-pintado branco.
 Revestimento Externo: Aço pré-pintado branco.
 Iluminação LED (interna), com interruptor
 Porta de vidro duplo temperado baixo emissivo
 Fechamento automático

Prateleiras aramadas
 Placa Fria
 3 níveis reguláveis e inclináveis
 Pés niveladores

Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar

Dimensão (LxPxH): 645 x 610 x 1859 mm

Potência: 0,3KW – Bifásico – 220 V

Ref. Gelopar Modelo GPTU-40BR ou equivalente



EXAUSTÃO - (EXISTENTE)

COIFA MULT VORTEX - DESCRIÇÃO GERAL

Material Aço inoxidável, acabamento externo escovado, totalmente soldada em atmosfera de gás inerte argônio.

Filtros Vortex do tipo helicoidais totalmente soldados com até 05 estágios, filtros pequenos e laváveis em lava louças.

Captção e contenção dos vapores de cozimento através de um grande volume interno e otimizada pela tecnologia Back-Flow.

Em todo perímetro inferior da coifa uma calha faz o recolhimento dos condensados e remove por um dreno rosqueado com bujão.

Com TECNOLOGIA MULT UV para tratamento de odores

Com luminárias embutidas com grau de proteção IP-65

Para todas as coifas prever fechamento em aço inox até 10 cm acima do forro, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário.

Coifa fresta convencional

Captor tipo coifa convencional, para exaustão dos vapores desprendidos da máquina de lavagem de louças

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Material: Aço inoxidável 18.8 tipo 304, bitola nº 20.
- Construção: Totalmente soldada sob atmosfera de gás inerte argônio.
- Acabamento: Externamente escovado.
- Colarinho: Flangeado, construção em aço inoxidável 304 totalmente soldada.

Para dimensões e posição das interligações com os dutos ver projeto específico de exaustão.



EXAUSTÃO

X01 01 Coifa em aço inox com sistema de lâmpadas UV

Fechamento em aço inox até o forro, com portas para inspeção e dumpers, conforme necessário.

Dimensão: 4200 x 1150 mm

Potência: 270W – Bifásico – 220 V

Elevação 03 – Fl. AR11

X02 01 Coifa em aço inox para máquina de lavar

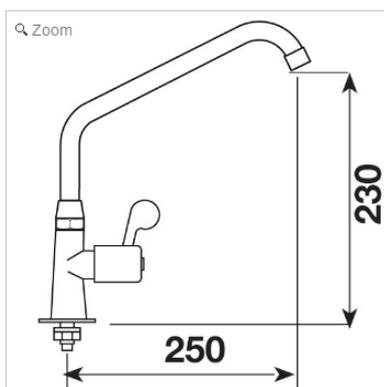
Dimensão: 1000 x 1000 mm

Elevações 02 e 06 – Fl. AR11 e AR12

TORNEIRAS

Z01 04 Torneira simples de bancada com disco cerâmico

Ref. Wog, acabamento cromado



Torneira Mesa Bica Móvel R 831 01 - 230x250mm

Código: 6656001

Descrição

Torneira Mesa Bica Móvel.
Corpo e alavanca modelo P em latão cromado.
Cartucho disco cerâmico 1/4" de volta.
Bica móvel Ø 18 com tranquilizador.

Este produto pode ser fornecido na **Certificação LEED**, sendo acompanhado pelos limitadores de vazão abaixo, **vendidos separadamente**

Cód.: 7280220 Limitador de Vazão 22X1 – 5 l/min

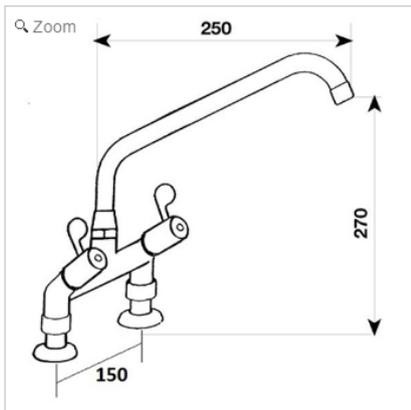
Cód.: 7280221 Limitador de Vazão 22X1 – 7 l/min

Cód.: 7280241 Limitador de Vazão 24X1 – 7 l/min

(Independente da pressão de exercício de 0,5 a 9 bar)

Z02 01 Torneira misturadora duplo comando de bancada

Com disco cerâmico e duplo comando
ref. Wog, acabamento cromado.



Misturador Duplocomando Mesa R 824 01 - 270x250

Código: 6446012

Descrição

Misturador Duplocomando Mesa Bica Móvel Ø20 com tranquilizador.

Cartuchos discos cerâmicos 1/4" de volta.

Instalação: Distância entre furos 150mm

Este produto pode ser fornecido na **Certificação LEED**, sendo acompanhado pelos limitadores de vazão abaixo, **vendidos separadamente**

Cód.: 7280220 Limitador de Vazão 22X1 - 5 l/min

Cód.: 7280221 Limitador de Vazão 22X1 - 7 l/min

Cód.: 7280241 Limitador de Vazão 24X1 - 7 l/min

(Independente da pressão de exercício de 0,5 a 9 bar)

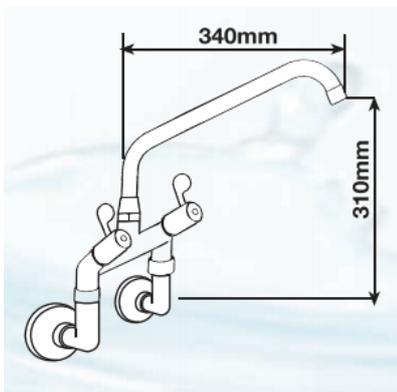
Z03 01 Torneira misturadora duplo comando de parede

Corpo e alavanca modelo P em latão cromado

Bica Móvel Ø 20 com arejador

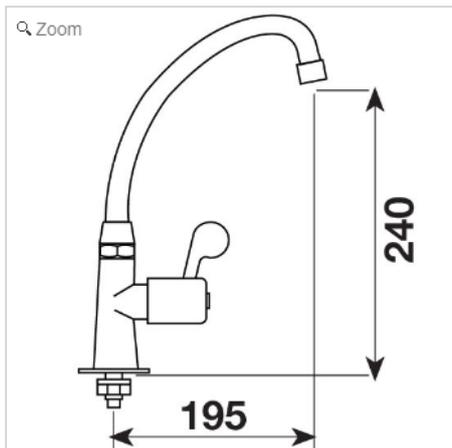
Cartuchos discos cerâmicos 1/4" de volta

Referência Wog R 824 01/4 310x340 Código: 6267012 ou equivalente



Z04 03 Torneira simples de bancada com disco cerâmico (para cubas pequenas)

Ref. Wog, acabamento cromado:



Torneira Mesa Bica Móvel 240 X 195 mm R 831 00

Código: 6656000

Descrição

Torneira Mesa Bica Móvel 240 X 195 mm.
Corpo e alavanca modelo P em latão cromado.
Cartucho disco cerâmico 1/4" de volta.
Bica móvel Ø 18 com tranquilizador.

Este produto pode ser fornecido na **Certificação LEED**, sendo acompanhado pelos limitadores de vazão abaixo, **vendidos separadamente**

Cód.: 7280220 Limitador de Vazão 22X1 – 5 l/min

Cód.: 7280221 Limitador de Vazão 22X1 – 7 l/min

Cód.: 7280241 Limitador de Vazão 24X1 – 7 l/min

(Independente da pressão de exercício de 0,5 a 9 bar)

Z05 09 Flexíveis em inox para ligações de AQ e AF



Tubo Flex. 606 Inox 60cm p/ Torneira 658001/659001 VRH-24

Código: 4606024

Descrição

Tubo Flexível Espiralado Aço Inox AISI 304
Medida: 60 cm
Bitola: 1/2" x 1/2"
Conexões: Fêmea Sextavada x Fêmea Cônica
Pressão Máxima: 400kPa (40 m.c.a).
Temperatura Máxima: 70°C.



CRONOGRAMAS E RESPONSABILIDADES

As possíveis áreas e profissionais envolvidos neste processo são os seguintes:

Proprietário - Pro -

Na contratação de projetos, serviços, materiais e equipamentos para implantação do serviço de alimentação o proprietário deve sempre referenciar este caderno, como instrumento de definições de responsabilidades.

Arquitetura - Arq -

A autoria do projeto arquitetônico e a coordenação dos projetos complementares são de responsabilidade da arquitetura. No serviço de alimentos e bebidas fornece os dados civis de materiais, serviços e acabamentos.

Mecânica - Mec -

Os projetos de câmaras frigoríficas, climatização e exaustão são de responsabilidade da engenharia mecânica, coordenados pela arquitetura. Dados básicos para seus trabalhos podem ser fornecidos pelo consultor

Elétrica - Ele -

Os projetos de redes elétricas são de responsabilidade da engenharia elétrica, coordenados pela arquitetura. Os dados principais de locação de pontos e cargas estão fornecidos nestas especificações. Os mesmos devem atender as solicitações contidas na Norma NR-10 do MTE e as Normas da ABNT.

Hidráulica - Hid -

Os projetos de redes hidráulicas são de responsabilidade da engenharia hidráulica, coordenados pela arquitetura. Os dados principais de locação de pontos e bitolas estão fornecidos nestas especificações.

Empreiteira - Emp -

A empresa responsável pela execução da obra deve analisar e conferir a compatibilidade das informações do consultor com os projetos de engenharia hidráulica, elétrica e mecânica. Deve obter também a aprovação destas informações por parte de fabricantes, montadoras e instaladoras, comunicando ao consultor qualquer modificação.

Fabricantes - Fab -

Os fabricantes ou fornecedores de equipamentos devem observar as normas aqui contidas, principalmente quando definem os instrumentos que devem vir incorporados a seus equipamentos, no que concerne a comandos, controles e proteções.



Montadoras - Mon -

A empresa responsável pela montagem dos equipamentos, que poderá ou não ser o próprio fornecedor, deverá observar todas as normas aqui contidas, aprovando ou comunicando à empreiteira qualquer alteração, que deverá ser aprovada antes do início dos trabalhos.

Instaladoras - Ins -

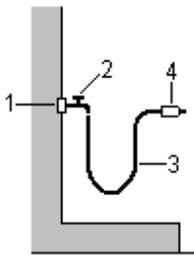
As instaladoras de sistemas como gás, água pressurizada, chopp, post mix e ar comprimido devem fornecer ao coordenador as informações necessárias à instalação de seus sistemas e equipamentos, para aprovação, antes de sua execução.

Consultor - Con

Na fase de projeto, é de sua responsabilidade o projeto operacional e as informações técnicas aos demais integrantes da equipe, sob a coordenação da arquitetura.

LIGAÇÕES

ÁGUA FRIA / QUENTE



HA01 - mangueira para lavagem

RESP

1 . Ponto de água $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".

Emp

2 . Torneira de jardim.

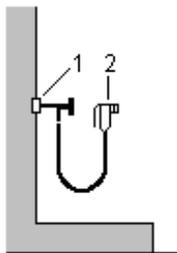
Emp

3 . Mangueira plástica $\varnothing = \frac{1}{2}$ " - C = 10 m.

Fab

4 . Esguicho metálico regulável.

Fab



HA02 - mangueira para equipamento

RESP

1 . Ponto de água $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".

Emp

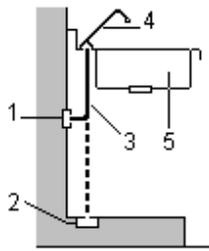
2 . Ducha com flexível.

Fab

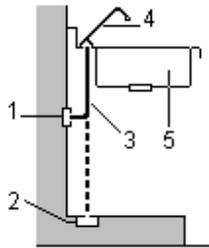
HA03 A - torneira de mesa simples / giratória

RESP



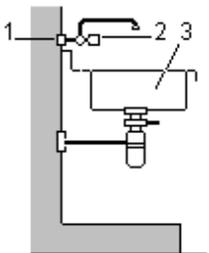


- | | |
|--|-----|
| 1 . Ponto de água na parede $\varnothing = 3/4$ ”. | Emp |
| 2 . Opção desse mesmo ponto no sócolo. | Emp |
| 3 . Tubo metálico flexível. | Emp |
| 4 . Torneira giratória mesa. | Emp |
| 5 . Cuba do equipamento. | Fab |

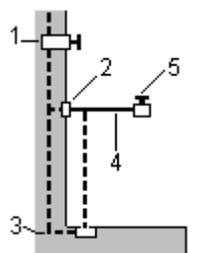


- | | |
|---|------|
| HA03 B - torneira de mesa misturadora / giratória | RESP |
| 1 . Pontos de água na parede $\varnothing = 3/4$ ”. | Emp |
| 2 . Opção desses mesmos pontos no sócolo. | Emp |
| 3 . Tubos metálicos flexíveis - AF e AQ. | Emp |
| 4 . Torneira giratória, misturadora de mesa. | Emp |
| 5 . Cuba do equipamento. | Fab |

Água Fria / Quente (Cont.)



- | | |
|---|------|
| HA04 A - torneira de parede simples / giratória | RESP |
| HA04 B - torneira de parede misturadora / giratória | |
| 1 . Pontos de água na parede $\varnothing = 3/4$ ”. | Emp |
| 2 . Torneira de parede. | Emp |
| 3 . Cuba do equipamento. | Fab |



- | | |
|---|------|
| HA05 - ponto de água para equipamentos comuns | RESP |
| 1 . Registro de gaveta. | Emp |
| 2 . Ponto de água na parede $\varnothing = 3/4$ ” | Emp |
| 3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo | Emp |
| 4 . Tubo metálico flexível | Emp |

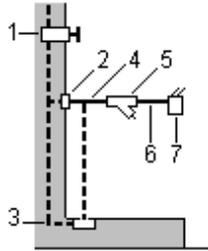


5 . Comando do equipamento

Fab

HA06 - ponto de água para máquinas e cocção

RESP



1 . Registro de gaveta.

Emp

2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".

Emp

3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.

Emp

4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.

Emp

5 . Filtro de vapor com inspeção (quando aplicável).

Fab

6 . Tubo metálico flexível.

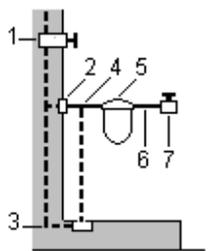
Fab

7 . Comando do equipamento.

Fab

HA07 - ponto de água para máquinas de consumo

RESP



1 . Registro de gaveta.

Emp

2 . Ponto de água na parede $\varnothing = \frac{3}{4}$ ".

Emp

3 . Opção desse mesmo ponto no sócolo.

Emp

4 . Tubos e conexões metálicas rígidas.

Fab

5 . Filtro de água.

Fab

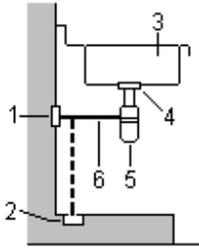
6 . Tubo metálico flexível.

Fab

7 . Comando do equipamento.

Fab

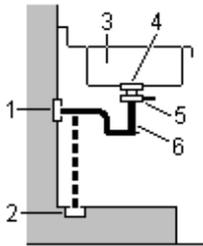
ESGOTO



HE01- drenagem de cubas rasas

RESP

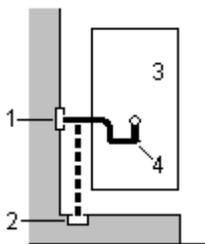
- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ ”. Emp
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo. Emp
- 3 . Cuba do equipamento. Fab
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{4}$ ”. Fab
- 5 . Sifão desmontável. Fab
- 6 . Tubo metálico de conexão. Fab



HE02 - drenagem de cubas fundas

RESP

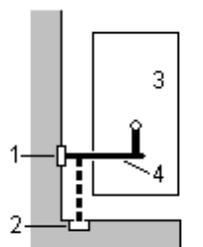
- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ ” . Emp
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo. Emp
- 3 . Cuba do equipamento. Fab
- 4 . Válvula de saída em aço inoxidável $\varnothing = 1 \frac{1}{2}$ ” . Fab
- 5 . Válvula de fecho rápido em aço inoxidável. Fab
- 6 . Sifão desmontável Fab



HE03 - drenagem de equipamentos com alimentos

RESP

- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ ” (ou indicado). Emp
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo. Emp
- 3 . Equipamento. Fab
- 4 . Sifão com inspeção de conexões ou plástico. Fab



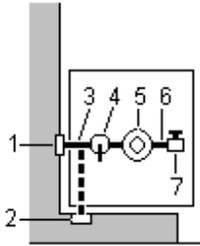
HE04 - drenagem direta dos equipamentos

RESP

- 1 . Ponto de esgoto na parede $\varnothing = 2$ ” (ou indicado). Emp
- 2 . Opção desse mesmo ponto em sócolo. Emp
- 3 . Equipamento. Fab
- 4 . Saída direta com inspeção, metálica ou plástica Fab



GÁS

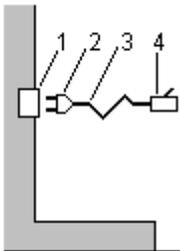


HG02- ponto de gás Natural

RESP

- | | |
|--|-----|
| 1 . Ponto de gás na parede | Emp |
| 2 . Opção desse mesmo ponto no sôco. | Emp |
| 3 . Tubos e conexões metálicos rígidos. | Emp |
| 4 . Válvula de esfera. | Emp |
| 5 . Válvula de regulagem de pressão de gás
(quando indicado). | Emp |
| 6 . Tubos metálicos rígidos ou flexíveis. | Fab |
| 7 . Registro de comando do equipamento. | Fab |

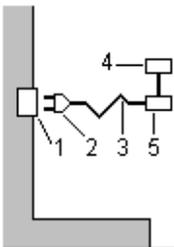
ELÉTRICA



EL01 - equipamento indutivo comum

RESP

- | | |
|--|-----|
| 1 . Tomada a prova de água / Caixa blindada com
prensa cabo | Emp |
| 2 . Plug compatível. | Emp |
| 3 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 4 . Interruptor. | Emp |

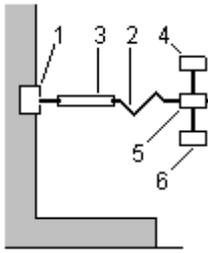


EL02 - equipamento indutivo / contatora

RESP

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| 1 . Tomada a prova de água. | Emp |
| 2 . Plug compatível. | Emp |
| 3 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 4 . Botoeira. | Fab |
| 5 . Contatora com relê de sobrecarga. | Fab |

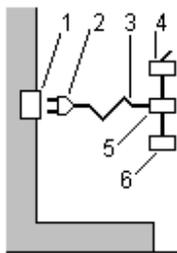




EL03 - equipamento resistivo

RESP

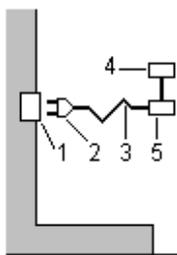
- | | |
|---|-----|
| 1 . Caixa blindada com prensa cabo / Tomada a prova de água | Emp |
| 2 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 3 . Eletroduto flexível. | Fab |
| 4 . Interruptor. | Fab |
| 5 . Contatora. | Fab |
| 6 . Termostato. | Fab |



EL04 - equipamento resistivo / contatora

RESP

- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 1 . Tomada a prova de água. | Emp |
| 2 . Plug compatível. | Emp |
| 3 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 4 . Interruptor. | Fab |
| 5 . Contatora. | Fab |
| 6 . Termostato. | Fab |



EL05 - equipamento resistivo / termostato

RESP

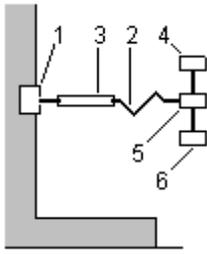
- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 1 . Tomada a prova de água. | Emp |
| 2 . Plug compatível. | Emp |
| 3 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 4 . Termostato. | Fab |
| 5 . Interruptor. | Fab |

EL06 - máquina lavadora

RESP

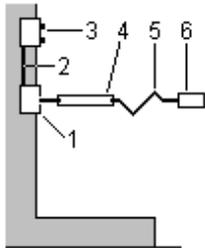
- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 1 . Caixa blindada com prensa cabo. | Emp |
| 2 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |





- | | |
|--|-----|
| 3 . Eletroduto flexível. | Fab |
| 4 . Termostato. | Fab |
| 5 . Caixa blindada com porta fusíveis, contatora
botoeira e relê de sobrecarga. | Fab |
| 6 . Válvula solenóide. | Fab |

EL07 - aquecedor de passagem RESP



- | | |
|-------------------------------------|-----|
| 1 . Caixa blindada com prensa cabo. | Emp |
| 2 . Eletroduto embutido. | Emp |
| 3 . Botoeira. | Fab |
| 4 . Eletroduto flexível. | Fab |
| 5 . Cabo de conexão ao equipamento. | Fab |
| 6 . Termostato. | Fab |



ANEXO II
MODELO

PROVA DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar do processo licitatório (**CONTRATAÇÃO AUTORIZADA Nº 04/2023**), declaro sob as penas da lei, que, nos termos do artigo 27, Inciso V, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores a (nome pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7. da Constituição Federal.

_____, _____ de _____ de _____

Representante legal
(com carimbo da empresa)