

RE: Solicitação de Análise e emissão de Parecer Técnico do Pregão Eletrônico SRP Sesc/MA0026/25-PG: "Equipamentos de Cozinha"

De Karlos Andre Paixão Lopes <klopes@ma.sesc.com.br>

Data Qua, 2025-10-08 15:52

Para Vanessa Silveira de Oliveira «voliveira@ma.sesc.com.br»; Leonardo Costa Brito «Ibrito@ma.sesc.com.br»; Comissão Permanente de Licitação «cpl@ma.sesc.com.br»

As marcas dos itens 03 e 05, apresentados pelas empresas arrematantes do PREGÃO ELETRÔNICO SESC/MA Nº 0026/25-PG, estão aprovadas pois apresentam as mesmas características dos equipamentos solicitados em RC e atendem as necessidades do Restaurante Sesc Deodoro.

Atenciosamente,

Karlos André Paixão Lopes - Supervisor Restaurante Sesc Deodoro.



MAPA DE MARCAS 0026/25-PG SRP

OBJETO: Registro de preços para eventual aquisição e instalação de equipamentos de cozinha para ampliação do serviço de alimentação das Unidades Operacionais do Sesc Turismo, Sesc Deodoro, Sesc Saúde, Sesc Caxias e Cafeteria Sesc, pelo período de 12 (doze) meses.

Nº DO ITEM NO PROCESSO	DESCRIÇÃO DOS ITENS		
		EMPRESA 03	EMPRESA 06
3	BALCÃO REFRIGERADO. BALCÃO REFRIGERADO REFRIGERAÇÃO ESTÁTICA, PLACA FRIA INFERIOR. TERMOSTATO MECÂNICO. GABINETE EXTERNO EM AÇO INOX. TANQUE INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOX. TAMPO EM VIDRO TEMPERADO. PROTETOR SALIVAR DE VIDRO TEMPERADO. ILUMINAÇÃO LED. CAPACIDADE (GN'S): 8 - ½.	MARCA: REFRIMATE MODELO: NBRCF9	N/A
5	FORNO COMBINADO ELÉTRICO. FORNO ELÉTRICO COMBINADO TRIFÁSICO COM 8 MODOS E 40 GNS. SISTEMA DE COÇÃO POR CONVECÇÃO DE AR FORÇADO QUE CONFERE HOMOGENEIZAÇÃO DA TEMPERATURA. POSSUI TEMPORIZADOR E TERMOSTATO PARA CONTROLE PRECISO DA TEMPERATURA. COÇÃO DE VÁRIOS ALIMENTOS SEM MESCLAR OS SABORES. ASSA, FRITA, GRATINA, DESCONGELA E REGENERA ALIMENTOS DE FORMA FÁCIL. POSSUI FUNÇÃO AUTO-LIMPEZA PROGRAMÁVEL. CONFERE ALTA DURABILIDADE, COM GABINETE FEITO EM AÇO INOX E CÂMARA FEITA EM AÇO. ISOLAMENTO DA CÂMARA ATRAVÉS DO SISTEMA DE VEDAÇÃO E VIDRO DUPLO, MANTENDO A TEMPERATURA. SUPORTES DA CÂMARA E VIDRO INTERNO COM FIXAÇÃO MÓVEIS E DESMONTÁVEIS FACILITANDO A LIMPEZA. COZINHAR CARNES, PANIFICAÇÃO, ETC. TEMPERATURA DE 30°C A 270°C. ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICO TRIFÁSICO 220V/380V. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO: ATÉ 2000 REFEIÇÕES. CORRENTE: 130-65 A. CONSUMO APROXIMADO DE ENERGIA: 35 KW/H. POTÊNCIA INSTALADA APROXIMADA: 45 KW. PRESSÃO ENTRADA DE ÁGUA: 0,8-2KGF/CM². CONEXÕES DE ENTRADA DE ÁGUA: 3/4" BSP. DIMENSÕES APROXIMADAS DE ALT X LARG X PROFUNDIDADE: 197CM X 111CM X 106CM. PESO APROXIMADO: 270KG.	N/A	MARCA: WICTORY MODELO: WCPRL-40 ELÉTRICO