



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÃO CALDEIRÃO AMERICANO A GÁS
COM TAMPA AMERICANA**

AGOSTO 2021

Coordenação: CONUT- Coordenação de nutrição

RCMS: Nº 21/00601 - CONUT

1. OBJETO

Esse Caderno de Especificações Técnicas tem como objeto a aquisição de Caldeirão a Gás, com Tampa Americana, para atender a produção de refeições nas Unidades SESC Taguatinga Norte, Ceilândia, Guará e Gama.

2. LOCAL

Fornecer o equipamento Caldeirão a Gás, com Tampa Americana, para as Unidades de Alimentação SESC Taguatinga Norte, Ceilândia, Guará e Gama.

3. JUSTIFICATIVA

Nas Unidades SESC Taguatinga Norte, Ceilândia, Guará e Gama houve um aumento significativo do número de refeições produzidas e comercializadas, sendo que atualmente, o preparo da feijoada, carro chefe de vendas das marmitas pelo Sesc e a galinhada, prato principal do projeto, Cozinha sem Sobras estão sendo realizados em várias panelas industriais, acarretando o aumento do consumo do gás de cozinha e do tempo de preparo, implicando em atrasos na produção e montagem das marmitas. Diante disto, a aquisição deste equipamento que permite realizar o cozimento desses pratos, acima mencionados e outros, irá otimizar a produção e melhorar a qualidade das marmitas para atender a clientela com maior agilidade.

4. BENEFÍCIOS ESPERADOS

- a) Otimizar a produção de refeições;
- b) Melhorar a qualidade das marmitas comercializadas;
- c) Atender a demanda com maior agilidade;
- d) Aumentar a produção.

5. QUANTITATIVOS DA CONTRATAÇÃO

Lote	Item	Descrição	Quantidade	Unidade
01	01	Aquisição de Caldeirão a Gás, com Tampa Americana em aço inox 200 litros	02	1 Unidade Guará 1 Unidade Gama
01	02	Aquisição de Caldeirão a Gás, com Tampa Americana em aço inox 300 litros	03	1 Unidade Ceilândia 2 Unidades Tag. Norte
01	03	Aquisição de Caldeirão a Gás, com Tampa Americana em aço inox 500 litros	01	1 Unidade Tag. Norte

6. ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO: Caldeirão a Gás, com Tampa Americana:

Caldeirão a Gás, com Tampa Americana 200 litros:

- Panela interna de cocção construída totalmente em aço inox 304, liga 18.8, tampa americana em aço inox;
- Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com registros de comando e chama piloto;



- Dotado de 01 válvula de segurança da pressão de vapor auto gerado, válvula de escoamento 1 ¼" e sistema de torneira giratória de abastecimento de água da panela e câmara de vapor;
- Capacidade: 200 litros;
- Dimensões: 985x910 mm

Caldeirão a Gás, com Tampa Americana 300 litros:

- Panela interna de cocção construída totalmente em aço inox 304, liga 18.8, tampa americana em aço inox;
- Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com registros de comando e chama piloto;
- Dotado de 01 válvula de segurança da pressão de vapor auto gerado, válvula de escoamento 1 ¼" e sistema de torneira giratória de abastecimento de água da panela e câmara de vapor;
- Capacidade: 300 litros;
- Dimensões: 1180x910 mm

Caldeirão a Gás, com Tampa Americana 500 litros:

- Panela interna de cocção construída totalmente em aço inox 304, liga 18.8, tampa americana em aço inox;
- Aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com registros de comando e chama piloto;
- Dotado de 01 válvula de segurança da pressão de vapor auto gerado, válvula de escoamento 1 ¼" e sistema de torneira giratória de abastecimento de água da panela e câmara de vapor;
- Capacidade: 500 litros;
- Dimensões: 1405x910 mm

7. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A empresa contemplada no fornecimento do Caldeirão a Gás, com Tampa Americana deverá:



- Responsabilizar-se pelo transporte necessário para a entrega do equipamento nas Unidades SESC Taguatinga Norte, Ceilândia, Guará e Gama;
- A instalação e a parte de testes do equipamento são de inteira responsabilidade da licitante vencedora, bem como a entrega técnica deverá ser realizada por técnico habilitado a ser disponibilizado por esta empresa;
- Durante a entrega técnica, o técnico responsável deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização e cuidados que o equipamento demandará.

8. PRAZO DE ENTREGA

O equipamento deverá ser entregue pela empresa contemplada em 30 dias.

Responsável pela elaboração: Maria de Fátima F. Monteiro Paiva

Cargo: Assessora - Matrícula: 6100

Supervisionado: Sabrina Batista

Cargo: Coordenadora de Nutrição – Matrícula: 3094

CONUT – COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

04/08/2021



CADERNO DE ESPECIFICAÇÃO DE CAIXA TÉRMICA HOT BOX

Abril 2021

Coordenação: CONUT- Coordenação de nutrição

RCMS: Nº 21/604 - CONUT

1. OBJETO

Esse Caderno de Especificações Técnicas tem como objeto a aquisição de Caixas térmicas Hot Box para o transporte e conservação das refeições produzidas nas Unidades SESC Taguatinga Norte, Centro de Atividades SESC Ceilândia, SESC Presidente Dutra, SESC Guará e Centro de Atividades SESC Gama.

2. LOCAL

Aquisição de Caixa térmica Hot Box para as Unidades de Alimentação SESC Taguatinga Norte, Centro de Atividades SESC Ceilândia, SESC Presidente Dutra, SESC Guará e Centro de Atividades SESC Gama.

3. JUSTIFICATIVA

Atualmente as refeições produzidas nas Unidades de Alimentação do SESC/DF ficam conservadas em caixas de isopor e, por se tratar de marmitas descartáveis redondas, o espaço nas caixas de isopor fica limitado pois comporta somente 50 marmitas, necessitando, portanto, de um número elevado de caixas para atender a demanda das Unidades Operacionais. Além disto, nas Unidades há uma dificuldade para o transporte das caixas de isopor devido ao tamanho, como também observa-se um tempo maior para montagem das marmitas já que são montadas parcialmente em virtude da ausência de equipamentos para conservá-las. Portanto, a aquisição deste item irá otimizar o transporte e conservação das refeições, melhorar a qualidade das marmitas quanto as condições de temperatura e atender a clientela com maior agilidade.



4. BENEFÍCIOS ESPERADOS

- a) Maior durabilidade da caixa térmica em comparação com a caixa de isopor, tendo em vista que a caixa de isopor é substituída de 6 em 6 meses, por acumular sujidades e quebrar com facilidade.
- b) Otimizar o transporte e conservação das refeições produzidas;
- c) Melhorar a qualidade das marmitas comercializadas quanto as condições de temperatura;
- d) Atender a demanda com maior agilidade.

5. QUANTITATIVOS DA CONTRATAÇÃO

Lote	Item	Descrição	Quantidade	Unidade
01	01	Aquisição de Caixas térmicas Hot Box	25	Unidades

6. ESPECIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO: Aquisição de Caixas térmicas Hot Box que atenda as seguintes especificações:

Caixa térmica Hot Box com divisórias:

- Capacidade: 100 litros
- Apresenta 4 divisórias
- Para transporte e conservação de até 24 marmitex nº 08 com alimentos e refeições preparadas
- Mantem a temperatura dos alimentos quentes ou refrigerados em até 6 horas
- Produzida por rotomoldagem em (PEAD) – Polietileno de alta densidade com isolamento térmico em (PU) - poliuretano
- Tampa com vedação
- Fechos laterais
- Empilha até 5 caixas
- Peso: 19 kg
- Cor: azul



- Dimensão externa: C (795) X L (540) X A (480) mm
- Dimensão interna: C (575) X L (420) X A (390) mm
- Incluso 4 divisórias para 24 marmitex de isopor nº 08.

7. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A empresa contemplada no fornecimento das Caixas térmicas Hot Box deverá:

- Responsabilizar-se pelo transporte necessário para a entrega dos equipamentos nas Unidades SESC Taguatinga Norte, Centro de Atividades SESC Ceilândia, SESC Presidente Dutra, SESC Guará e Centro de Atividades SESC Gama.

8. PESQUISA DE PREÇO

Sesc		MAPA DE COTAÇÕES CONUT				mar/21
UTENSÍLIOS		FORNECEDORES				
Nº	Descrição	Unid.	DRN Comercial LTDA Telefone: (41) 3267-7709	Grupo EcoSinal Telefone: (11) 4602-6242	DETRIX Solutions & Technology Telefone: (11) 3522-6766	
1	Hot box (caixa térmica para marmitex nº 08 e nº 09) - 85x64x45cm Para: 30 marmitex	Und	R\$ 2.830,00			
2	Marmibox para 5 marmitas	Und		R\$ 1.005,00		
3	Hot box para até 24 marmitex nº 07, nº 08 ou nº 09 - 79,5x54x48cm	Und			R\$ 915,50	

Responsável pela cotação: Evelin Leite Mendonça Fialho

Responsável pela produção do caderno: Evelin Leite, nutricionista CONUT, matrícula: 3769.

CONUT – COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

30 de abril de 2021.