



**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**

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

### **3. JUSTIFICATIVA**

Atualmente as refeies produzidas nas Unidades de Alimenta 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 conservlas. Portanto, a aquisio deste item irá otimizar o transporte e conservao das refeies, melhorar a qualidade das marmitas quanto as condies 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.**