

Processo nº 25000.003077/2017-19, firmado entre a Liga Norte Riograndense Contra o Câncer e o Ministério da Saúde

COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS - Nº 02/2019

A Liga Norte Riograndense Contra o Câncer – LNRCC torna pública para conhecimento dos interessados que fará Cotação de Prévia Preços, do tipo menor preço e melhor técnica, para execução do projeto “Nutrindo pela vida”, viabilizado através do **Programa Nacional de Apoio à Atenção Oncológica - PRONON**, aprovado pela Portaria SE/MS, nº 761 de 24 de julho de 2018 e publicado em 26 de setembro de 2018, com o referido nº de processo: 25000.003077/2017-19, com o objetivo de:

PRESTAR ATENÇÃO NUTRICIONAL AOS
PACIENTES ONCOLÓGICOS EM CUIDADOS
PALIATIVOS ENVOLVENDO CUIDADORES
E/OU FAMILIARES.

DATA INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS: 23/04/2019
DATA FIM RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS: 30/04/2019

1. OBJETO

1.1 - Aquisição de equipamentos de hotelaria (móveis e equipamentos) e utensílios para a execução do projeto, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 - Os recursos para custear as despesas descritas nesse processo correrão à conta do Ministério da Saúde, conforme termo de compromisso aprovado pela Portaria SE/MS, nº 761 de 24 de julho de 2018 e publicado em 26 de setembro de 2018, com o referido nº de processo: 25000.003077/2017-19.

3. ENVIO DAS PROPOSTAS

3.1 – A proposta deverá ser enviada em papel timbrado, não poderá ter emendas, rasuras ou entrelinhas, deverá estar datada, conter nome ou razão social, número de CNPJ, endereço completo, telefone, e-mail e dados do representante legal da empresa.

3.2 – Deverá conter descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, fabricante, marca, modelo, prazo de validade ou garantia, assistência técnica, quantidade, preço unitário e total de cada item proposto.

3.3 – Junto à proposta comercial, enviar também, imagem do equipamento cotado.

3.4 – Todos os valores da proposta deverão vir expressos em moeda nacional corrente.

3.5 – Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, impostos, encargos, taxas, seguros, despesas com transportes e demais encargos direta ou indiretamente incidentes sobre os bens propostos.

3.6 – O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Unidade I

Hospital Dr. Luiz Antônio

Rua Dr. Mário Negócio, 2267.
Quintas - Natal/RN
CEP 59040-000
Tel.: (84) 4009-5400

Unidade II

Centro Avançado de Oncologia - CECAN

Av. Miguel Castro, 1355.
Dix-Sept Rosado - Natal/RN
CEP 59075-740
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade III

Hospital Prof. Luiz Soares - Policlínica

Rua Silvio Pélico, 181.
Alecrim - Natal/RN
CEP 59040-150
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade IV

Hospital de Oncologia do Seridó

Rua Dr. Carlindo Dantas, 540.
Centro - Caicó/RN
CEP 59300-000
Tel.: (84) 3421-1585

3.7 – Os arquivos devem ser enviados na extensão JPEG ou PDF.

3.8 – A proposta deverá ser enviada, via e-mail para o endereço eletrônico: estatistica.michele@liga.org.br

3.9 - O envio da proposta significa o conhecimento e aceite de todas as condições do edital.

4 DA HABILITAÇÃO

4.1 - Juntamente com as propostas deverão ser enviados os seguintes documentos:

4.1.1 - Relativos à Habilitação Jurídica:

4.1.1.1 - Registro comercial para empresa individual;

4.1.1.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, para sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

4.1.1.3 - Ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada, quando couber, de prova do registro da ata da diretoria em exercício (Registro Civil de Pessoas Jurídicas);

4.1.1.4 - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

4.1.1.5 - Registro de sociedade cooperativa perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, no caso de Cooperativas.

4.1.2 - Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

4.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.1.2.2 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União), Estadual (Certidão de Débitos Tributários Inscritos na Dívida Ativa), e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários), do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei com prazo de validade em vigor. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data marcada para o processamento da Cotação;

4.1.2.3 - No caso de isenção ou de não incidência dos impostos devidos à Fazenda Estadual ou Municipal, deverá, a licitante apresentar declaração elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, atestando tal fato, sob as penas da lei.

4.1.2.4 - Prova da regularidade relativa a seguridade social (INSS), através de Certidão de Regularidade de Débitos relativos às Contribuições Previdenciárias e às de terceiros (CND) e relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através de Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data marcada para o processamento da

Unidade I

Hospital Dr. Luiz Antônio

Rua Dr. Mário Negócio, 2267.
Quintas - Natal/RN
CEP 59040-000
Tel.: (84) 4009-5400

Unidade II

Centro Avançado de Oncologia - CECAN

Av. Miguel Castro, 1355.
Dix-Sept Rosado - Natal/RN
CEP 59075-740
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade III

Hospital Prof. Luiz Soares - Policlínica

Rua Silvio Pélico, 181.
Alecrim - Natal/RN
CEP 59040-150
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade IV

Hospital de Oncologia do Seridó

Rua Dr. Carlindo Dantas, 540.
Centro - Caicó/RN
CEP 59300-000
Tel.: (84) 3421-1585

Cotação;

4.1.2.5 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou de Certidão Positiva de Trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis de Trabalho.

4.1.3 - Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

4.1.3.1 - Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 6 (seis) meses imediatamente anteriores à data marcada para o processamento da Cotação;

4.1.3.2 - Para fins de comprovação acima, entende-se por sede o principal estabelecimento da empresa (a matriz).

4.1.4 - Relativos à Qualificação Técnica:

4.1.4.1 - Apresentação de, no mínimo, 1 (um) atestado de desempenho anterior, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta cotação, expedido por entidade pública ou privada, usuária do bem em questão, comprovando o fornecimento. Somente serão considerados válidos atestados com timbre da entidade expedidora e com identificação do nome completo. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo seu nome e cargo exercido na entidade, bem como dados para eventual contato, estando as informações sujeitas à conferência.

4.1.4.2 - Registro do produto junto ao órgão competente, no que for aplicável.

4.1.4.3 - Declaração do fabricante de autorização para comercializar o material em caso de distribuidora;

4.1.4.4 - Declaração da empresa de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições legais, para o cumprimento das obrigações objeto da cotação.

4.1.5 - Relativos ao cumprimento do dispositivo no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal:

4.1.5.1 - Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do dispositivo no Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

5 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1 - As propostas recebidas serão avaliadas pela Comissão Permanente de Licitação (CPL) do ponto de vista técnico-financeiro, em conjunto com a equipe técnica-assistencial da Liga.

5.2 - O critério de julgamento será menor preço e melhor técnica, desde que atendidas as especificações técnicas exigidas no Anexo II.

5.3 - Havendo empate, de mesmo valor, entre duas ou mais propostas, prevalecerá aquela que foi enviada primeiro para o endereço eletrônico destinado.

6 FORNECIMENTO:

6.1 – O fornecimento se dará após o envio da autorização de fornecimento e envio do contrato de Compra e venda devidamente assinado pelo contratado.

6.1 - A entrega do objeto, da cotação eletrônica de preços deverá ser realizada, após agendamento feito através de e-mail, no seguinte endereço:

Almoxarifado da Liga Norte Riograndense Contra o Câncer
HLA - HOSPITAL DR. LUIZ ANTÔNIO
RUA DR. MÁRIO NEGÓCIO, 2267 – QUINTAS
CEP: 59040 – 000 - NATAL/ RN
Telefones: (0xx84) 4009-5412
Horário: das 7:00 às 11:30 horas
Segunda à Sexta-feira

6.2 - Se no ato do recebimento e conferência, as caixas dos equipamentos, estiverem amassadas, molhadas, danificadas ou embaladas de forma indevida, nos reservamos o direito de abrir as caixas para analisar sob pena de devolução do pedido em sua integralidade sem ônus para a Liga Norte Riograndense Contra o Câncer.

6.3 - Caso não corresponda à qualidade exigida neste documento, o produto será recusado e deverá ser substituído imediatamente.

6.4 - A entrega ocorrerá no máximo em 60 dias corridos.

6.5 - O frete deverá ser obrigatoriamente CIF, não sendo aceito em hipótese alguma o recebimento do objeto da cotação prévia com frete FOB.

6.6 - Eventual ocorrência de caso fortuito ou força maior, que venha prejudicar a entrega no prazo, deverá ser informada pelo fornecedor, visando compensação e aditamento de prazo sem penalização.

6.7 - Se o prazo de entrega coincidir com o dia em que a Liga Norte Riograndense não tenha atendimento ao público, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

7 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

7.1 - O pagamento será efetuado contra entrega após o recebimento do produto dentro das especificações técnicas e mediante apresentação da nota fiscal atestada pelo funcionário da Liga Norte Riograndense Contra o Câncer encarregado pelo recebimento e envio do arquivo XML da nota fiscal para o e-mail nfe@liga.org.br.

7.2 - O pagamento se dará através de transferência bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente jurídica indicada pelo contratado.

8 DAS PENALIDADES:

8.1 - Caso o fornecedor não atenda os prazos fixados na proposta, garantida prévia e fundamentada justificativa, será considerada inadimplente e a Comissão Permanente de Licitação poderá desclassificar a proposta comercial, sem direito indenizatório ou de reembolso, passando, neste caso, a contratar a empresa que foi classificada em subsequente.

Unidade I

Hospital Dr. Luiz Antônio
Rua Dr. Mário Negócio, 2267.
Quintas - Natal/RN
CEP 59040-000
Tel.: (84) 4009-5400

Unidade II

Centro Avançado de Oncologia - CECAN
Av. Miguel Castro, 1355.
Dix-Sept Rosado - Natal/RN
CEP 59075-740
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade III

Hospital Prof. Luiz Soares - Policlínica
Rua Silvío Pélico, 181.
Alecrim - Natal/RN
CEP 59040-150
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade IV

Hospital de Oncologia do Seridó
Rua Dr. Carlindo Dantas, 540.
Centro - Caicó/RN
CEP 59300-000
Tel.: (84) 3421-1585

9 DO REJUSTE:

9.1 - Os valores constantes da proposta e expressos em “Reais (\$)” não sofrerão reajustes.

10 DISPOSIÇÕES GERAIS:

10.1 - Integram o presente Edital os seguintes anexos:

- ANEXO I - Carta de Apresentação da Proposta Técnico-Comercial;
- ANEXO II - Especificações Técnicas;

10.2 - A Liga Norte Riograndense Contra o Câncer reserva a si o direito de revogar a presente Cotação Prévia por razões de seu interesse devidamente justificadas, ou anulá-la, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo de sua vigência, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

10.3 - Quaisquer informações, dúvidas ou esclarecimentos em relação a esta Cotação Prévia de Preço e seus Anexos, poderão ser enviados para o e-mail estatistica.michele@liga.org.br aos cuidados da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO.

10.4 - As Atas da presente cotação serão disponibilizadas no site da Liga Contra o Câncer.

10.5 - Na hipótese de não-conclusão do processo de cotação prévia dentro do prazo de validade da proposta, deverá a Empresa participante, independente de comunicação formal da Comissão Permanente de Licitação, revalidá-la, por mais sessenta (60) dias, sob pena de ser declarada desistente do processo a critério da Comissão.

Natal/RN, 22 de Abril de 2019.

Michele Flávia C. Rodrigues
Membro da CPL

Unidade I

Hospital Dr. Luiz Antônio

Rua Dr. Mário Negócio, 2267.
Quintas - Natal/RN
CEP 59040-000
Tel.: (84) 4009-5400

Unidade II

Centro Avançado de Oncologia - CECAN

Av. Miguel Castro, 1355.
Dix-Sept Rosado - Natal/RN
CEP 59075-740
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade III

Hospital Prof. Luiz Soares - Policlínica

Rua Silvío Pélico, 181.
Alecrim - Natal/RN
CEP 59040-150
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade IV

Hospital de Oncologia do Seridó

Rua Dr. Carlindo Dantas, 540.
Centro - Caicó/RN
CEP 59300-000
Tel.: (84) 3421-1585

ANEXO I

(Modelo em papel timbrado da empresa participante)

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA TÉCNICO-COMERCIAL

Local e data

À
LIGA NORTE RIOGRANDENSE CONTRA O CÂNCER
A/C: COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Ref.: **Processo nº 25000.003077/2017-19 – PROJETO NUTRINDO PELA VIDA**

Prezados Senhores:

Em cumprimento ao disposto na Cotação Prévia de Preço supra referenciado, encaminhamos para apreciação de V.Sas. nossa proposta técnico-comercial para fornecimento dos equipamentos cotados, declarando:

- 1.º) Que o prazo de validade da nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;
- 2.º) Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, impostos, encargos, taxas, seguros, despesas com transportes e demais encargos direta ou indiretamente incidentes sobre os bens propostos.
- 3.º) Que constam, no que for aplicável, descrição, fabricante, marca, modelo, prazo de validade ou garantia, assistência técnica, quantidade, preço unitário e total de cada item proposto.
- 4.º) Que o prazo máximo previsto para a entrega do material descrito em cada item não será superior a 60 (sessenta) dias corridos. Se eventual ocorrência de caso fortuito ou força maior, venha prejudicar a entrega no prazo, deverá ser informada pelo fornecedor, visando compensação e aditamento de prazo sem penalização.
- 5.º) Que junto a proposta comercial está a imagem de cada item cotado.
- 6.º) Que junto a proposta segue toda a documentação relativas à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Econômico-Financeira, Qualificação Técnica, cumprimento do dispositivo no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Atenciosamente,

Empresa (identificação)
Assinatura do representante legal (indicar nome e cargo)

ANEXO II
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

RELAÇÃO DOS MATERIAIS

Observação: O tipo de aço inoxidável tem que ser do tipo AISI 304 18.8

Item	Quant.	Descrição
1	01	Fogão industrial inox a gás com quadro superior confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; ESTRUTURA DE BASE(PÉS) EM PERFIL DE AÇO INOXIDÁVEL TIPO AISI 304 18.8; bandeja aparadora removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, painel de comando em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 , queimadores em ferro fundido, 6 trempes em ferro fundido, prateleira inferior gradeada removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; registro de gás industrial em latão cromado com graduação de chama, manípulos em polipropileno, acabamento lixado acetinado. Dim.:(1500mmx1000mmx850mm)
2	01	Forno combinado a gás com capac. Para 10GNs 1/1 x65mm. Construção integralmente de aço inoxidável. Porta com vidro duplo temperado. Componente de qualidade certificada. Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização. Isolamento: Lã de vidro, resiste a temperatura de até 500 graus, alto poder de isolamento térmica. Sistema de vapor: 3 níveis de controle de vapor. Funções: Teclas de acionamento rápido para função ar quente, cozinhar ao vapor e vapor combinado, função cool down(esfriamento do forno), higienização automática e verificador de sensores, geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção,. com nível de vapor regulável baixo, médio e alto. Memória para 501 receitas. Acompanhamento de 1 base, 6 e 10 GN'S, 2 assadeiras para grelhar teflonada, 3 GN's 1/1 30mm lisa, 2 GNs 1/1 45 mm para batatas, 6 GNs 1/1 65 mm lisa, 4 GNs 1/1 65 mm perfurada, 2 GN1/1 teflonada com 8 cavidades para ovos, 10 grelhas 1/1, 2 tampas inox para GN 1/1. Comando em painel digital.
3	02	Lavadora cap. Mecânica com base em aço inox. Capacidade mecânica: 60, 20 ou 10 gavetas/hora, cada gaveta acomoda até 18 pratos ou 9 bandejas até 46 cm de comprimento. Construída em aço inoxidável, painel de comando eletrônico posicionado na parte superior frontal do equipamento; abertura da porta frontal com ampla altura útil de 380 mm; braços de lavagem e de enxague independentes e confeccionado em aço inoxidável, tanque de lavagem de 20 litros de água com pranchas coletoras de resíduos posicionados na parte superior do tanque, aquecedor de enxague incorporado com capacidade para 7 litros de água. Modo de operação: 3 ciclos rápidos programados para 60,180 e 360 segundos (1,3,6 minutos). Displays de led indicam as temperaturas de lavagem e enxague. Acompanha: 1 gaveta lisa multiuso- para acomodar xicaras, sopeiras, molheira, taças de sorvete e talheres; 1 gaveta de pinos- para acomodar pratos de diversos tamanhos e bandejas; 4 suportes plásticos para talheres; 1 kit de mangueiras para instalação conforme guia de orientação, 1 moto-bomba de enxague(incorporada).

4	02	<p>Balcão de distribuição inox aquecido med. 1750x600x850mm com corre bandeja, largura com esteira 900mm e prateleira superior em vidro com aparador de salivas em 1 lado. Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; banho maria em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; estrutura de base(pés) em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de Ø 1", ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 ; revestimento em 4 lados(tipo saia 300mm)em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; termostato para controle automático da temperatura; resistência elétrica em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; sapata de nivelamento em polipropileno injetado; esteira tubular(tipo corre bandeja) em tubo Ø 1 de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; mão francesa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; ; prateleira superior com aparador de salivas em 1 lado, ambos em vidro espessura 10 mm; montante em tubo retangular de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; acabamento lixado acetinado, com 5 recipientes gastronorm (1/1x150) com tampa e alça; modelo BDQ 176 XX; POTÊNCIA INSTALADA 4,0 KW/h.</p>
5	02	<p>Balcão de distribuição inox refrigerado med. 750x600x850mm com corre bandeja e prateleira superior em vidro com aparador de salivas em 1 lado. Tampo refrigerado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;estrutura de base(pés) em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de Ø 1", ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 ; revestimento em 4 lados(tipo saia 300mm)em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; isolamento do tampo em poliuretano injetado; termostato para controle da temperatura; unidade frigorífica com compressor hermético; sapata de nivelamento em polipropileno injetado; esteira tubular(tipo corre bandeja) em tubo Ø 1 de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; mão francesa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; ; prateleira superior com aparador de salivas em 1 lado, ambos em vidro espessura 10 mm; montante em tubo retangular de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; acabamento lixado acetinado, modelo: BDF 076 XX, altura com prateleira 900mm, acompanha 2 recipiente gastronorm (1/1x65) com tampa, potência instalada 1/5 HP</p>
6	03	<p>Refrigerador vertical inox med. 700x810x2050mm com 2 portas, revestimento externo(frente, laterais, fundo e costas) em aço inoxidável AISI 304 18.8, revestimento interno em aço inoxidável AISI 304 18.8; porta pivotante (interno e externo) em aço inoxidável com gaxeta de vedação; isolamento térmico em poliuretano injetado, prateleira gradeada regulável em barra de aço inoxidável AISI 304 18.8; evaporador horizontal tipo ar forçado com gabinete e grade proteção em aço inoxidável AISI 304 18.8; unidade frigorífica com compressor hermético; termostato digital p/ controle de temperatura com (degelo) automático- frostfree; sapata de nivelamento em polipropileno injetado; acabamento lixado e acetinado; modelo: RV078 XX; prateleira regulável 3 und, gás ecológico R134A; temperatura de trabalho 2 a 6 graus cent.</p>

7	01	<p>Minicâmara Refrigerada, destinada para a conservação de produtos Refrigerados.</p> <ul style="list-style-type: none"> *Suporte para até oito prateleiras. *Capacidade interna de 2500l. *Baixo consumo energético, pois ao atingir a temperatura requisitada, ela “Desliga” voltando a ligar somente para estabilizar a mesma, sendo assim, é um equipamento energeticamente eficaz em relação aos outros do segmento. *Controle eletrônico de temperatura. *Degelo automático. *Painéis em chapa lacada cinza, com travamento por locks. *Isolamento de poliuretano de 80mm de espessura. *Montagem dos painéis no campo. *Dimensões: 2100x1355x2030mm (LxPxA) *Acompanham quatro prateleiras.
8	01	<p>Minicâmara para produtos congelados dim.: 2100x1355x2030. Suporte para até 8 prateleiras; capacidade interna de 2500L; baixo consumo energético, ao atingir a temperatura requisitada ela "desliga", sendo energeticamente eficaz, controle eletrônico de temperatura; degelo automático; painés em chapa lacada cinza, com travamento por locks; isolamento de poliuretano de 80mm de espessura; montagem dos painés no campo. Acompanha 4 prateleiras.</p>
9	01	<p>Balança Digital cap 30 Kg, 110 - 220v Bivolt Dimensões: 330 x 340 x 120 mm (LxPxA);Capacidade x Divisão: 30kg x 5g / 15kg x 5g Material Prato:Aço Inox</p>
10	02	<p>Cutter inox CR 4 L Bivolt 220 V(Processador de alimentos) Modelo: CR-4L;Potência do Motor: 0,5CV;Frequência: 60Hz; Tensão: 220V (Monofásico);Capacidade do copo: 4 litros; Dimensões: 265mm x 460mm x 290mm (Largura, Altura, Profundidade);Peso líquido: 14,3Kg.</p>
11	02	<p>PA-7 Processador de Alimentos com 6 Discos, material aço inoxidável Diâmetro 203 mm, sendo: - 03 Desfiadores - 02 Fatiadores - 01 Ralador, capaz de processar cerca de 250 kg de alimento por hora. Dimensões: Largura:29 cm; Alt: 52cm, Profundidade: 52 cm.</p>
12	01	<p>Cafeteira elétrica profissional inox com 3 reservatórios 20 Lt, aço inox AISI 304. Controle termostático de temperatura (20° à 120°). Resistências de imersão em aço inox blindada. Dimensões: Alt: 70cm, Larg:50cm, compr: 30cm</p>
13	01	<p>Batedeira planetária com 400/600W de potência com dupla engrenagem e 12 velocidades, tigela em aço inox com capacidade para 4,3l, 2 batedores em alumínio fundido, 1 batedor em aço inoxidável e tampa com abertura, sistema orbital de rotação.</p>
14	01	<p>Multiprocessador doméstico com 3 tipos de lâminas você poderá bater, processar e emulsificar. Com 820W de potência.Voltagem:220V. Velocidade: Ajustável e função pulsar. Material: Plástico e aço inox; - Funções: Amassar/Bater, Cortar/Fatiar, Desfiar, Triturar alimentos/gelo, Misturar, Espremer suco, Aerar; - Consumo Aproximado: 0,82Kw/h; - Dimensões Aproximadas do produto: 250mm x 430mm x 260mm; - Peso Aproximado do produto: 2,57Kg; - Corpo de Plástico e Inox; - Velocidade Gradual Pulsar; - Tigela de 2,4L; - Jarra de 1,5L; - Copo moedor de 100ml; - Espremedor de frutas; - Disco de suporte para lâminas; - Lâmina de Inox para Fatiar; - Lâmina de Inox para Desfiar/Ralar; - Lâmina de Inox para Triturar/Amassar/Amalgamar; - Lâmina de corte em Inox; - Lâmina para Massas em Plástico; - Lâmina emulsificadora em Plástico; - Espátula de plástico Tomada Brasileira.</p>

Unidade I
Hospital Dr. Luiz Antônio

Rua Dr. Mário Negócio, 2267.
Quintas - Natal/RN
CEP 59040-000
Tel.: (84) 4009-5400

Unidade II
Centro Avançado de Oncologia - CECAN

Av. Miguel Castro, 1355.
Dix-Sept Rosado - Natal/RN
CEP 59075-740
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade III
Hospital Prof. Luiz Soares - Policlínica

Rua Silvío Pélico, 181.
Alecirim - Natal/RN
CEP 59040-150
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade IV
Hospital de Oncologia do Seridó

Rua Dr. Carlindo Dantas, 540.
Centro - Caicó/RN
CEP 59300-000
Tel.: (84) 3421-1585

15	01	Máquina de panqueca Área útil de trabalho: 2x 37cm Produção Média: 48uni/h, Potência: 3600w Corrente: 28,3A, Dimensões: Altura: 20cm / Largura: 93cm / Profundidade: 50cm Peso Líquido/Bruto: 27,3 / 32kg Voltagem: 220volts Consumo: 1,6kw/h
16	02	Liquidificador industrial basculante com cavalete, cap. 15lts copo inox e tampa de borracha e tampa inox com sistema de tração da hélice em aço inox com encaixe sextavado do eixo, dimensões (comp 56 cm x larg:38cm x alt: 1,08cm)

Unidade I

Hospital Dr. Luiz Antônio

Rua Dr. Mário Negócio, 2267.
Quintas - Natal/RN
CEP 59040-000
Tel.: (84) 4009-5400

Unidade II

Centro Avançado de Oncologia - CECAN

Av. Miguel Castro, 1355.
Dix-Sept Rosado - Natal/RN
CEP 59075-740
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade III

Hospital Prof. Luiz Soares - Policlínica

Rua Sílvio Pélico, 181.
Alecrim - Natal/RN
CEP 59040-150
Tel.: (84) 4009-5600

Unidade IV

Hospital de Oncologia do Seridó

Rua Dr. Carlindo Dantas, 540.
Centro - Caicó/RN
CEP 59300-000
Tel.: (84) 3421-1585