

TERMO DE RATIFICAÇÃO DE MARCA

1- CONTEXTUALIZAÇÃO GERAL DO PROCESSO

O presente Termo de Ratificação de Marca insere-se no âmbito de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, destinado à aquisição de bens para atendimento das necessidades operacionais da cozinha do Grande Hotel Campos do Jordão – Hotel Escola Senac, atendendo os critérios do memorial descritivo de reforma, observando integralmente os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, eficiência e julgamento objetivo.

No contexto da fase interna do certame, identificou-se a necessidade de indicação de marcas específicas para os itens do objeto, em razão do projeto executivo e memorial descritivo, características técnicas operacionais, dimensionamentos diretamente relacionados à padronização do parque de equipamentos, à competitividade comercial e à garantia do padrão de qualidade e experiência entregue aos clientes do Grande Hotel Campos do Jordão.

Este Termo consolida as justificativas técnicas pertinentes, conforme abaixo:

2- RATIFICAÇÃO DE MARCA

2.1 Item: Q07 Seladora a Vácuo

Marca: Multivac - P360

A aquisição da seladora a vácuo Multivac modelo P360 destina-se às operações de produção, armazenamento e conservação de alimentos nas áreas de cozinha quente, legumaria, açougue e confeitaria, garantindo segurança alimentar, aumento da vida útil dos produtos, padronização dos processos e redução de perdas operacionais.

O equipamento apresenta construção em aço inox AISI 304, dupla barra de selagem de 460 mm, bomba de vácuo de alta capacidade (24 m³/h), painel digital e possibilidade de embalagem de produtos líquidos e molhos, características que atendem plenamente às necessidades de produção do Grande Hotel Campos do Jordão.

Feito por GCS

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: (11) 3236-2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br

Seguem os aspectos técnicos:

Padronização Operacional – A Multivac é amplamente reconhecida no segmento de embalagens a vácuo profissionais, proporcionando uniformidade dos processos de conservação e armazenamento de alimentos.

Desempenho e Produtividade – A elevada capacidade da bomba de vácuo, associada aos ciclos rápidos de operação, garante produtividade compatível com a demanda institucional.

Qualidade de Selagem – O sistema de dupla barra de selagem com corte de rebarbas proporciona vedação segura, reduzindo riscos de perdas e contaminação.

Segurança Alimentar – Permite o correto acondicionamento de produtos sob vácuo, contribuindo para o controle sanitário e ampliação da vida útil dos alimentos.

Durabilidade e Higienização – Construída integralmente em aço inox AISI 304, assegura resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Reconhecimento de Mercado e Assistência Técnica – A Multivac é referência mundial em tecnologia de embalagens, com comprovada confiabilidade e suporte técnico especializado.

Dessa forma, a indicação da marca Multivac decorre de justificativa técnica fundamentada na eficiência operacional, robustez construtiva, segurança alimentar e confiabilidade do equipamento.

2.2 Item: Q08 Processador de Alimentos

Marca: Robot Coupe – CL-50Ultra

A aquisição do processador Robot Coupe CL-50 Ultra visa atender às atividades de pré-preparo e processamento de alimentos realizadas nas áreas de garde manger, confeitaria, cozinha, legumeria e preparo geral.

O equipamento possui características que garantem elevada produtividade, precisão nos cortes, versatilidade operacional e facilidade de higienização, atendendo integralmente às demandas da unidade.

Padronização dos Equipamentos – A Robot Coupe é amplamente utilizada em cozinhas profissionais e escolas de gastronomia, sendo reconhecida por sua confiabilidade.

Versatilidade Operacional – Possui diferentes bocais de alimentação que permitem o processamento eficiente de diversos tipos de vegetais e frutas.

Produtividade – Equipamento projetado para uso intensivo, garantindo alto rendimento com qualidade padronizada.

Segurança e Higienização – Sistema de desmontagem simplificada e dispositivos de segurança que facilitam a limpeza e reduzem riscos operacionais.

Durabilidade – Construção robusta em aço inox e componentes metálicos destinados ao uso contínuo.

Dessa forma, a indicação da marca Robot Coupe fundamenta-se na produtividade, segurança, robustez e ampla aceitação no mercado profissional.

2.3 Item: Q10 Batedeira Planetária 20 Litros

Marca: Ferneto – Modelo de referência: BTF20

A ratificação da Ferneto BTF20 decorre de sua correspondência com a configuração técnica estabelecida no Projeto Executivo para a batedeira planetária de 20 litros. O equipamento foi dimensionado no projeto com capacidade, características construtivas, sistema de controle, segurança, dimensões e alimentação elétrica definidos, de forma compatível com o posto de trabalho e com a infraestrutura prevista para sua instalação.

Capacidade e controle do processo – O projeto estabelece capacidade de 20 litros, comando digital e variação eletrônica de 20 velocidades, além de bloqueio automático na subida e desbloqueio na descida do balde. Essa configuração permite adequar a operação às diferentes etapas e características das preparações executadas no equipamento, preservando o padrão operacional previsto para o posto.

Segurança operacional – A especificação exige proteção do balde em grelha – GTP e atendimento à NR-12, características incorporadas à referência Ferneto BTF20 e diretamente relacionadas à proteção do operador durante a utilização do equipamento.

Construção e higienização – A estrutura, os pés e o suporte dianteiro do balde foram especificados em aço inoxidável AISI 304. A pinha possui tampa desmontável para limpeza, condição coerente com os requisitos de higienização aplicáveis à operação da cozinha profissional.

Versatilidade funcional – O conjunto especificado contempla pinha, pá, gancho e balde, permitindo que um mesmo equipamento execute diferentes processos previstos para as atividades de produção.

Compatibilidade dimensional e de infraestrutura – O Projeto Executivo dimensionou o equipamento em 485 × 725 × 1.075 mm, com potência de 0,75 kW, alimentação bifásica, 220 V. Esses parâmetros vinculam a especificação ao espaço e à infraestrutura elétrica considerados no projeto e devem ser preservados na aquisição.

Dessa forma, a ratificação se fundamenta na correspondência objetiva do modelo com a capacidade de 20 litros, controle eletrônico de 20 velocidades, sistemas de segurança, construção em AISI 304, conjunto de ferramentas, dimensões e alimentação elétrica estabelecidos no Projeto Executivo para o item Q10.

2.4 Item: Q11 Cutter

Marca: Robot Coupe – Modelo de referência: R4

A ratificação do Robot Coupe R4 está vinculada às características funcionais estabelecidas no Projeto Executivo para os dois cutters destinados aos setores de confeitaria e garde-manger, nos quais o equipamento deverá executar diferentes operações de processamento dentro de uma mesma configuração compacta. O Memorial especifica expressamente capacidade, velocidades, ferramentas, dimensões e potência para esse posto.

Capacidade e aplicação operacional – A especificação prevê cuba de 4,5 litros e capacidade funcional para picados, recheios finos, emulsões, mousses, triturados e massas, permitindo atender diferentes preparações nos dois setores previstos no projeto.

Precisão de processamento – O equipamento trabalha entre 1.800 e 3.600 rpm e possui comando de impulso, expressamente especificado para permitir maior precisão do resultado. Portanto, a função pulse não constitui mero atributo adicional do modelo: integra o requisito de controle do processamento definido no Memorial.

Configuração das ferramentas – Além da faca lisa em aço inoxidável destinada a picar, misturar e emulsionar, o projeto exige faca serrilhada para triturar e amassar e faca dentada para ervas e temperos. Essa composição permite que o mesmo equipamento execute operações distintas sem necessidade de equipamentos específicos para cada processo.

Operação e higienização – A tampa em policarbonato possibilita acrescentar líquidos ou ingredientes durante o processamento, enquanto a alça ergonômica integra a configuração definida para manipulação do equipamento.

Compatibilidade com o posto e infraestrutura – O equipamento foi especificado com dimensões de 225 × 305 × 440 mm, potência de 0,9 kW, alimentação bifásica, 220 V, parâmetros que devem permanecer compatíveis com a bancada/espço e a infraestrutura elétrica considerada no Projeto Executivo.

Dessa forma, a ratificação decorre da aderência do modelo ao conjunto simultâneo de requisitos estabelecidos para o Q11: cuba de 4,5 litros, faixa de 1.800 a 3.600 rpm, comando de impulso, conjunto específico de facas, capacidade para múltiplos processos, dimensões compactas e alimentação elétrica compatível com o projeto.

2.5 Item: Q16 Câmara de Fermentação

Marca: Prática - Modelo de Referência: CFCK 20 G4

A ratificação da Prática CFCK 20 G4 decorre de uma configuração operacional precisamente definida no Projeto Executivo para o processo de fermentação, abrangendo capacidade produtiva, programação, controle de temperatura e umidade, uniformidade entre níveis, construção, mobilidade e infraestrutura elétrica.

Capacidade produtiva definida pelo projeto – A câmara foi dimensionada para 40 assadeiras de 40 × 60 cm ou 20 níveis de 80 × 60 cm, correspondendo, segundo o Memorial, à produção de 720 pães de 65 g. A capacidade, portanto, não é genérica: foi expressamente estabelecida para o processo produtivo projetado.

Programação do ciclo de fermentação – O projeto exige programação para início da fermentação, denominada “Padeiro Noturno”, permitindo programar previamente o processo. Essa funcionalidade integra diretamente a organização operacional prevista para a padaria.

Controle do processo – A especificação determina controle de temperatura entre 2 °C e 40 °C, controle de umidade em quatro níveis e geração de vapor por caldeira com resistência elétrica, também regulável em quatro condições: sem vapor, baixo, médio e alto.

Uniformidade da fermentação – O sistema foi especificado com três ventiladores e convecção de ar forçado, com a finalidade expressamente indicada de garantir uniformidade em todos os níveis. Esse requisito é particularmente relevante em uma câmara de grande capacidade, pois relaciona o controle ambiental à uniformidade do processo entre as assadeiras.

Construção, isolamento e higienização – O projeto exige construção integral em aço inoxidável, isolamento interno de 50 mm de poliuretano expandido com densidade de 40 kg/m³, rodízios reforçados, dobradiça de porta reforçada, vedação magnética e dreno para facilitar a higienização e o escoamento da água do processo.

Compatibilidade dimensional e elétrica – A câmara está definida com 755 × 965 × 2.079 mm, potência de 1,23 kW, alimentação bifásica, 220 V, estabelecendo parâmetros objetivos para ocupação do espaço e infraestrutura elétrica previstos no projeto.

Dessa forma, a ratificação está fundamentada na correspondência do modelo com a capacidade produtiva, programação antecipada da fermentação, faixas de temperatura e umidade, uniformidade por ventilação forçada, sistema de geração de vapor, configuração construtiva, dimensões e infraestrutura elétrica expressamente estabelecidos para o item Q16.

2.6 Item: Q21 Batedeira Planetária 40 Litros

Marca: Ferneto - Modelo de Referência: BTF40

A ratificação da Ferneto BTF40 decorre da necessidade específica do posto de padaria, para o qual o Projeto Executivo estabeleceu uma batedeira de maior capacidade, com 40 litros, características próprias de movimentação do balde, controle eletrônico, segurança, ferramentas e infraestrutura compatíveis com a produção prevista para esse setor.

Capacidade e padronização operacional – O equipamento de 40 litros possui a mesma lógica operacional prevista para a batedeira Q10 de 20 litros: 20 velocidades com variação eletrônica, comando digital, bloqueio/desbloqueio automático do balde e proteção em grelha. Essa correspondência permite manter a lógica de operação entre equipamentos de capacidades distintas previstos no projeto.

Segurança e higienização – O Q21 exige proteção do balde em grelha – GTP, pinha com tampa desmontável para limpeza e atendimento à NR-12.

Construção e mobilidade – A estrutura e os pés são especificados em AISI 304, sendo o equipamento dotado de rodas. O conjunto inclui ainda carro inox específico para o balde de 40 litros – CBF/BTF040, elemento relevante para movimentação da cuba de maior capacidade no posto de padaria.

Versatilidade do processo – O equipamento deve ser fornecido com pinha, pá, gancho e balde, permitindo diferentes operações de mistura no mesmo equipamento.

Compatibilidade dimensional e de infraestrutura – O Q21 foi previsto com dimensões de 600 × 900 × 1.450 mm, potência de 2,2 kW, alimentação bifásica, 220 V, parâmetros que integram o dimensionamento físico e elétrico do posto de padaria.

Dessa forma, a ratificação está associada à preservação conjunta da configuração prevista para o posto de padaria e à padronização operacional com a BTF20, mantendo comando digital, 20 velocidades, sistema de movimentação e proteção do balde, ferramentas, construção em AISI 304 e atendimento às dimensões e à infraestrutura elétrica definidas no Projeto Executivo.

2.7 Item: Q22 Fatiadora de Pães

Marca: Prática - Modelo de Referência: Vitrine

A ratificação da Prática Vitrine encontra respaldo em uma configuração muito específica estabelecida pelo Projeto Executivo para a padaria. O projeto determina capacidade, espessura fixa, segurança por sensores, automatização do ciclo, controle automático do corte, configuração de entrada/saída e infraestrutura.

Capacidade e padronização do produto – O equipamento foi dimensionado para fatiar até 250 produtos de 44 cm por hora, produzindo fatias fixas de 12 mm. Esses parâmetros vinculam produtividade e padronização do corte ao processo de panificação previsto.

Segurança operacional – O Projeto Executivo especifica sensores ópticos que interrompem o processo quando identificam a mão do operador, exigindo rearme para retomada. Trata-se de característica funcional de segurança expressamente incorporada à especificação do Q22.

Automação e adequação a diferentes produtos – O sistema controla automaticamente pressão e velocidade de corte de acordo com a consistência do alimento, sem necessidade de configuração manual, permitindo o processamento tanto de produtos macios quanto de produtos de casca grossa.

Ergonomia e fluxo operacional – Entrada do produto e saída das fatias estão previstas no mesmo lado do equipamento. O projeto também especifica gaveta de resíduos, suporte para embalagem e flaps que mantêm as fatias unidas para facilitar a retirada. Essas características interferem diretamente na forma como o equipamento se insere no posto e no fluxo de fatiamento/embalagem.

Compatibilidade dimensional e elétrica – O equipamento possui dimensões previstas de 618 × 672 × 663 mm, acompanha base em aço inoxidável e utiliza potência de 0,49 kW, bifásico, 220 V, condições que devem ser compatíveis com o espaço e o ponto elétrico definidos para a padaria.

Dessa forma, a ratificação está objetivamente associada ao atendimento simultâneo da produtividade de 250 produtos/hora, espessura de 12 mm, sensores ópticos de segurança, controle automático de pressão e velocidade, fluxo de entrada e saída pelo mesmo lado, recursos de apoio à retirada e embalagem e compatibilidade dimensional e elétrica estabelecidas para o Q22.

2.8 Item: Q27 Máquina de Massas Multifuncional

Marca: P. Nuova (Bralyx)

A ratificação da P. Nuova (Bralyx) decorre da configuração multifuncional estabelecida pelo Projeto Executivo para o setor de preparo, no qual um único equipamento deve concentrar etapas de amassamento, cilindragem e produção de diferentes famílias de massas, dentro das dimensões e infraestrutura previstas para o posto.

Capacidade produtiva – O projeto estabelece capacidade de processamento de até 20 kg de massa por hora, parâmetro objetivo de produção para o equipamento.

Multifuncionalidade prevista no projeto – A máquina deve reunir amassadeira e cilindro e possibilitar produção de ravioli, tagliatelle, gnocchi e massas extrudadas. Portanto, a multifuncionalidade não é argumento genérico da marca; constitui requisito expresso do Q27.

Amplitude das preparações – O conjunto de acessórios especificado amplia objetivamente as operações: unidade de tagliatelle para massas longas em diferentes larguras; Multipasta para ravioli com diferentes formas e recheios; unidade de prensa para massas extrudadas mediante troca de matrizes; e dispositivo para nhoque liso ou riscado.

Integração de processos no mesmo posto – Essa configuração permite executar, no mesmo equipamento, etapas que abrangem preparo da massa, cilindragem, corte, recheio, extrusão e conformação. É essa concentração funcional prevista no Projeto Executivo, e não simplesmente a versatilidade comercial da marca, que sustenta tecnicamente a configuração ratificada.

Construção, contato com alimentos e segurança – O projeto estabelece estrutura em alumínio anodizado, partes em contato com a massa em aço inoxidável, grelha de proteção e botão de segurança.

Compatibilidade dimensional e elétrica – A especificação define dimensões de 500 × 380 × 620 mm, potência de 900 W, alimentação bifásica, 220 V, condições objetivas de compatibilidade com o espaço e a infraestrutura elétrica reservados para o Q27.

Dessa forma, a ratificação está fundamentada na aderência do equipamento à configuração multifuncional prevista para o Q27, reunindo capacidade de até 20 kg/h, amassamento e cilindragem, produção de massas longas, recheadas, extrudadas e nhoques, acessórios específicos, requisitos de segurança e construção e compatibilidade dimensional e elétrica com o posto previsto no Projeto Executivo.

2.9 Item: Q34 Centrífuga de Folhas e Vegetais

Marca: Sammic - Modelo de Referência: ES-200

A ratificação da Sammic ES-200 decorre da correspondência do equipamento com a configuração técnica estabelecida no Projeto Executivo para a área de legumaria, na qual a centrífuga integra a etapa de pré-preparo de folhas e vegetais após a lavagem, devendo atender simultaneamente aos requisitos de capacidade, produtividade, controle de processo, higienização, mobilidade, dimensões e infraestrutura elétrica previstos para o posto. O próprio projeto insere a legumaria no fluxo integrado de pré-preparo da cozinha, em articulação com os demais setores produtivos.

Capacidade e produtividade compatíveis com a operação – O Projeto Executivo especifica capacidade de carga de 12 kg por ciclo e produção horária declarada entre 240 kg e 720 kg, parâmetros objetivos definidos para o atendimento da demanda operacional da legumaria. Dessa forma, a capacidade do modelo ratificado não decorre de mera preferência por maior desempenho, mas da necessidade de atender ao dimensionamento produtivo previsto no projeto.

Controle do processo de centrifugação – A especificação exige painel de controle eletrônico, temporização programável em 60, 120 e 180 segundos e duas velocidades de centrifugação, 350 rpm e 900 rpm. Essa combinação permite adequar tempo e intensidade do processo às diferentes características dos produtos processados, mantendo o controle previsto para a etapa de pré-preparo.

Preservação da integridade dos produtos – A existência de duas faixas de rotação permite diferenciar o processamento de produtos mais delicados daqueles que admitem centrifugação mais intensa. Assim, a funcionalidade relevante não está apenas em “secar vegetais”, mas em permitir a remoção da água residual com ajuste de velocidade e tempo conforme o produto, requisito diretamente relacionado ao resultado esperado dessa etapa operacional.

Construção sanitária e higienização – O Projeto Executivo determina corpo e cesto escorredor em aço inoxidável, material compatível com a utilização em área de manipulação de alimentos e com as rotinas de limpeza e higienização da cozinha profissional. O Parecer Técnico reforça que os materiais e equipamentos da nova cozinha foram especificados considerando facilidade de higienização e compatibilidade com as exigências sanitárias de uma operação de grande porte e uso intensivo.

Segurança e mobilidade no posto de trabalho – A especificação contempla tampa elevável com amortecedores e rodas com freio, características que contribuem para a abertura e fechamento controlados da tampa e para a movimentação e estabilização do equipamento dentro da legumeria.

Compatibilidade dimensional e de infraestrutura – O equipamento foi previsto com dimensões de 540 x 750 x 815 mm, potência de 0,55 kW, alimentação bifásica em 220 V. Esses parâmetros vinculam a especificação ao espaço físico e à infraestrutura elétrica estabelecidos no Projeto Executivo e devem ser preservados na aquisição para evitar incompatibilidades de implantação.

Dessa forma, a ratificação fundamenta-se no atendimento às características técnicas, operacionais, dimensionais e elétricas definidas no Projeto Executivo para o item Q34, assegurando sua compatibilidade com o posto de trabalho e com a operação da legumeria.

2.10 Item: Q35 Processador de Vegetais de Piso

Marca: Robot Coupe - Modelo de Referência: CL-60 2 Bocas

A ratificação do Robot Coupe CL-60 2 Bocas está vinculada à configuração técnica definida no Projeto Executivo para a legumeria, onde o equipamento deverá atender às atividades de processamento de vegetais com elevada capacidade produtiva, variedade de cortes, segurança operacional e compatibilidade com o posto previsto. O Memorial estabelece capacidade média de produção, conjunto de discos, sistema de alimentação, dispositivos de segurança, dimensões e infraestrutura elétrica específicos para o item Q35.

Capacidade produtiva – O equipamento foi especificado com capacidade média de produção de até 450 kg/h, de acordo com o alimento processado, parâmetro compatível com a demanda de pré-preparo prevista para a legumeria.

Configuração de cortes – O Projeto Executivo exige conjunto composto por discos para fatiamento de 2, 5 e 10 mm, corte em cubos de 10 × 10 mm, juliana de 2 × 8 mm, corte palito de 10 × 10 mm e ralador de 2 mm. Essa configuração permite que um único equipamento atenda diferentes padrões de corte necessários às atividades de preparo.

Sistema de alimentação – A especificação prevê dois alimentadores distintos: um tipo pusher feed para alimentos em geral e outro cilíndrico para produtos que necessitem de formato de corte definido. Essa característica amplia a adequação do equipamento aos diferentes tipos e formatos de vegetais processados no setor.

Segurança operacional – O equipamento deve possuir duas travas de segurança, sendo uma no alimentador pusher feed e outra relacionada à abertura da tampa principal, além de comandos independentes de liga e desliga. Esses requisitos integram a configuração de segurança definida para o Q35.

Construção e apoio operacional – O Memorial especifica carcaça em alumínio fundido e polido e fornecimento de carrinho em aço inoxidável para apoio dos recipientes GN, contribuindo para a organização do processamento e transferência dos alimentos no próprio posto de trabalho.

Compatibilidade dimensional e elétrica – O Q35 foi dimensionado em 360 × 300 × 590 mm, com potência de 1,5 kW, alimentação trifásica, 220 V, características que devem permanecer compatíveis com o espaço e a infraestrutura elétrica previstos para sua instalação.

A indicação está fundamentada no atendimento conjunto à capacidade produtiva, aos padrões de corte, ao sistema de alimentação, aos dispositivos de segurança e às condições dimensionais e elétricas estabelecidas no Projeto Executivo para a operação da legumeria.

2.11 Item: Q37 Máquina de Lavar Vegetais

Marca: Nilma - Modelo de Referência: ATIR I

A ratificação da Nilma ATIR I está vinculada à configuração técnica definida no Projeto Executivo para a legumeria, onde o equipamento integra a etapa de higienização dos vegetais. A especificação estabelece capacidades distintas para vegetais leves e pesados, lavagem por turbilhão ajustável, renovação contínua da água, processo sem operação manual, construção sanitária e tempo de lavagem determinado.

Capacidade adequada aos diferentes produtos – O equipamento foi especificado para processar até 16 kg de vegetais leves e até 70 kg de vegetais pesados, permitindo que o mesmo posto atenda produtos com características e volumes distintos dentro da rotina da legumeria.

Sistema de lavagem por turbilhão ajustável – O projeto estabelece sistema vortex com água limpa constante, no qual a movimentação da água penetra entre os produtos e promove a retirada das impurezas, inclusive em vegetais de formatos irregulares. Trata-se de característica diretamente relacionada à função de higienização prevista para o equipamento.

Renovação da água e remoção de resíduos – O movimento rotativo conduz a sujeira para as laterais e para o fundo do tambor, direcionando-a progressivamente à área de drenagem e permitindo que o enxágue ocorra em água limpa. Essa configuração diferencia tecnicamente o processo previsto de uma simples lavagem por imersão.

Automação e produtividade do processo – A especificação determina operação sem necessidade de intervenção manual e ciclo de lavagem de 2 a 3 minutos, reduzindo a manipulação durante essa etapa e estabelecendo um tempo objetivo para o processamento dos vegetais.

Construção sanitária e adequação ao posto – O equipamento é especificado em aço inoxidável, inclusive no tambor de lavagem, que possui paredes e fundo perfurados. As pernas em liga de alumínio polido são reguláveis em altura, permitindo ajuste do equipamento às condições do posto de trabalho.

A indicação da Nilma ATIR I está fundamentada no atendimento à capacidade definida para vegetais leves e pesados, ao sistema de lavagem por turbilhão com água limpa contínua, ao ciclo de 2 a 3 minutos e à configuração construtiva estabelecida para a operação da legumeria.

2.12 Item: Q40 Aquecedor para Leite 20 Litros

Marca: Bravilor - Modelo de Referência: HM 520

A ratificação do Bravilor HM 520 está vinculada à configuração prevista no Projeto Executivo para a cambuza, onde foi estabelecido aquecedor com capacidade de 20 litros, sistema de banho-maria, controle de temperatura e características dimensionais e elétricas específicas para o posto.

Capacidade operacional – A capacidade de 20 litros foi definida no próprio projeto, dimensionando o volume de leite disponível para atendimento das atividades de serviço realizadas a partir da cambuza.

Controle de temperatura – O equipamento possui termostato ajustável, permitindo controlar a temperatura de operação de acordo com a necessidade do serviço, em vez de trabalhar exclusivamente com uma condição fixa de aquecimento.

Sistema de banho-maria – O projeto especifica mostrador do nível de água do banho-maria, permitindo ao operador acompanhar a condição necessária ao funcionamento do sistema de aquecimento.

Construção e conservação térmica – A configuração estabelece dupla parede em aço inox, adequada ao contato rotineiro com ambiente de produção e às necessidades de limpeza do equipamento.

Compatibilidade dimensional e elétrica – O modelo foi especificado com dimensões de 377 × 458 mm, potência de 2,85 kW, alimentação bifásica, 220 V, parâmetros diretamente relacionados ao espaço e à infraestrutura elétrica previstos para sua instalação na cambuza.

A indicação do Bravilor HM 520 decorre do atendimento à capacidade de 20 litros, ao sistema de banho-maria com controle de nível, ao termostato ajustável e às condições dimensionais e elétricas definidas para o Q40.

2.13 Item: Q43 Máquina de Café

Marca: BUNN - Modelo de Referência: Titan Dual DBC

A ratificação da BUNN Titan Dual DBC está associada à operação de alto volume prevista para a cambuza, com capacidade de produção, sistemas de controle da extração, programação de temperatura, recipientes térmicos e requisitos de infraestrutura definidos no projeto.

Capacidade produtiva – O equipamento foi dimensionado para produção de 140 litros por hora, permitindo atender à demanda de café e chá em grande volume prevista para a operação do hotel.

Controle e padronização da extração – A especificação reúne BrewMETER®, pré-infusão, Pulse Brew e By-Pass, recursos destinados ao controle da rotina de pulsos de água, extração e concentração da bebida. Também está prevista programação digital de temperatura e ducha SprayHead de maior vazão.

Capacidade de preparo por ciclo – O sistema possui dois porta-filtros, com presilhas destinadas a evitar a dobra do filtro de papel durante o preparo, com capacidade individual para até 800 g de café ou chá, característica compatível com a produção em escala prevista para o equipamento.

Continuidade do serviço – A configuração especificada contempla quatro containers térmicos de 11,4 litros, com tampa Brew-through, torneira de alta vazão e sistema de visualização de volume. O conjunto permite associar a capacidade de produção da máquina ao armazenamento temporário e à distribuição da bebida durante o serviço.

Eficiência operacional – O projeto prevê modo programável de economia de energia, que reduz a temperatura do tanque durante períodos prolongados sem utilização, além de torneira independente de água quente.

Compatibilidade física, hidráulica e elétrica – O equipamento foi dimensionado em 1.016 × 551 × 904 mm, para pressão de água entre 138 e 621 kPa, potência de 8,0 kW, alimentação bifásica, 220 V. Portanto, sua especificação possui interface direta não apenas com o espaço, mas também com as instalações hidráulica e elétrica previstas para a cambuza.

A indicação da BUNN Titan Dual DBC está fundamentada na capacidade de 140 litros/hora, nos recursos de controle da extração, na configuração para produção e distribuição em alto volume e na compatibilidade física, hidráulica e elétrica estabelecida para o Q43.

2.14 Item: Q50 Robot Cook

Marca: Robot Coupe - Modelo de Referência: Robot Cook

A ratificação do Robot Coupe Robot Cook está vinculada à necessidade de reunir processamento, mistura e aquecimento controlado em um único equipamento, conforme configuração técnica definida no Memorial para o Q50. Estão previstas duas unidades, embora o próprio documento registre que o item não está representado graficamente no projeto.

Processamento com diferentes regimes de velocidade – O equipamento foi especificado com velocidade variável entre 100 e 3.500 rpm, velocidade Turbo de 4.500 rpm, função R-Mix entre -100 e -500 rpm e rotação intermitente da faca em baixa velocidade. Essa amplitude permite adequar mecanicamente o processamento às diferentes características das preparações.

Processamento de produtos delicados – A função R-Mix®, prevista no Memorial, utiliza rotação invertida da lâmina para misturar produtos delicados sem cortá-los, diferenciando essa operação dos processos convencionais de trituração.

Precisão de processamento e cocção – O sistema contempla função Pulse de alta precisão e aquecimento modulável até 140 °C, regulável em incrementos de 1

°C, permitindo controlar conjuntamente ação mecânica e temperatura durante as preparações.

Configuração de ferramentas – A cuba possui capacidade de 3,7 litros, em aço inox, e o conjunto inclui faca dentada com função Blixer e faca lisa com função Cutter, ampliando as operações possíveis no mesmo equipamento.

Segurança, higienização e operação – O Memorial prevê braço raspador desmontável, abertura na tampa para introdução de ingredientes sem interrupção da receita, sistema de retenção da lâmina para esvaziamento seguro e peças em contato com os alimentos desmontáveis e laváveis em máquina de lavar louças. A tampa é estanque e possui função de segurança.

Compatibilidade dimensional e elétrica – O equipamento possui dimensões de 226 × 338 × 522 mm, potência de 1,8 kW, alimentação bifásica, 220 V.

A indicação do Robot Coupe Robot Cook está fundamentada na combinação, em um único equipamento, de processamento em diferentes velocidades, função R-Mix®, controle de aquecimento até 140 °C com precisão de 1 °C, ferramentas específicas e condições de segurança e higienização estabelecidas para o Q50.

2.15 Item: V03 Balança Digital de Mesa

Marca: Ohaus - Modelo de Referência: Ranger 3000 R31P30

A ratificação da Ohaus Ranger 3000 R31P30 está relacionada à necessidade de padronizar as operações de pesagem em diferentes áreas produtivas. O Projeto Executivo prevê sete unidades, distribuídas entre açougue, confeitaria, padaria, garde-manger e legumeria, com capacidade e recursos de conferência definidos para utilização nesses postos.

Capacidade de pesagem – O projeto estabelece capacidade de 30 kg, permitindo utilizar a mesma configuração de equipamento nas diferentes áreas produtivas contempladas.

Padronização entre setores – A previsão de sete equipamentos do mesmo padrão para cinco áreas distintas permite manter capacidade, forma de leitura e sistema de conferência de peso uniformes entre os postos, aspecto relevante para processos executados em setores diferentes da cozinha.

Controle visual das pesagens – O equipamento possui três indicadores LED — amarelo, verde e vermelho — com operação configurável e alerta sonoro, permitindo estabelecer referências visuais e sonoras para conferência das

pesagens. Esse é um argumento de padronização mais concreto do que simplesmente atribuir “precisão” à marca.

Autonomia operacional – A bateria especificada permite 210 horas de uso contínuo entre recargas, com tempo de recarga de 12 horas, reduzindo a dependência permanente de alimentação elétrica nos diferentes postos em que as balanças serão utilizadas.

Construção e leitura – A configuração contempla carcaça em ABS, plataforma em aço inoxidável e display LCD retroiluminado, com dígitos de 28 mm, facilitando a leitura durante as operações de pesagem.

A indicação da Ohaus Ranger 3000 R31P30 está fundamentada na capacidade de 30 kg, autonomia de 210 horas, sistema configurável de conferência por LEDs e alerta sonoro e, especialmente, na utilização da mesma configuração de pesagem nos diferentes setores previstos no Projeto Executivo.

2.16 Item: K01 Forno Micro-ondas Profissional

Marca: MenuMaster - Modelo de Referência: MCS10TS

A ratificação do MenuMaster MCS10TS está vinculada à necessidade de utilização de micro-ondas de uso profissional em quatro diferentes setores da cozinha: confeitaria, cozinha quente, garde-manger e cambuza. O Projeto Executivo prevê quatro unidades com a mesma capacidade, programação, configuração construtiva, dimensões e alimentação elétrica, estabelecendo um padrão comum para operações de aquecimento nesses ambientes.

Capacidade e uso profissional – O equipamento foi especificado para uso profissional, com capacidade interna de 34 litros, condição estabelecida de forma uniforme para os quatro postos.

Programação e padronização operacional – A configuração contempla 100 itens de menu programáveis, quatro estágios de cozimento e cinco níveis de potência. Esses recursos permitem estabelecer parâmetros previamente definidos para preparações recorrentes, reduzindo a dependência de ajustes manuais diferentes entre os quatro setores.

Controle da operação – O visor digital possui temporizador com contagem regressiva, permitindo acompanhamento objetivo do ciclo. A porta de vidro temperado, associada à iluminação interna, possibilita visualizar o alimento durante o funcionamento sem necessidade de abertura da porta.

Acessibilidade – O touch pad em Braille integra expressamente a configuração especificada no Memorial, constituindo característica funcional do equipamento previsto para os diferentes setores.

Construção e higienização – A especificação estabelece construção interna e externa em aço inox, adequada às rotinas de utilização e higienização dos ambientes profissionais onde os quatro equipamentos serão instalados.

Compatibilidade dimensional e elétrica – Cada unidade foi especificada com dimensões de 559 × 438 × 349 mm, potência de 1,0 kW, alimentação bifásica, 220 V, preservando a compatibilidade dos quatro equipamentos com os espaços e pontos elétricos considerados no projeto.

A indicação do MenuMaster MCS10TS está fundamentada no atendimento conjunto à capacidade de 34 litros, aos 100 programas, quatro estágios de cozimento, cinco níveis de potência, acessibilidade por comando em Braille e à padronização dimensional e elétrica das quatro unidades previstas para confeitaria, cozinha quente, garde-manger e cambuza.

3- CONSOLIDAÇÃO E SOLICITAÇÃO À AUTORIDADE COMPETENTE

À vista das justificativas técnicas individualizadas apresentadas para os itens deste processo licitatório, resta demonstrado que as referências de marca e modelo adotadas decorrem da necessidade de atendimento às características técnicas, operacionais, dimensionais, construtivas e de infraestrutura previstas no Projeto Executivo e no Termo de Referência, e não de preferência subjetiva por determinado fabricante.

As ratificações estão fundamentadas na correspondência entre os equipamentos indicados e os requisitos estabelecidos para cada posto de trabalho e setor da nova cozinha, considerando, conforme a aplicação de cada item, aspectos como capacidade produtiva, faixas de operação, sistemas de controle, automação, segurança, higienização, materiais construtivos, acessórios, dimensões, potência, tensão, alimentação elétrica e, quando aplicável, interfaces hidráulicas e condições específicas de instalação.

Em diversos itens, a própria configuração do projeto demonstra a necessidade de padronização operacional entre equipamentos distribuídos por diferentes setores, de forma a manter capacidades, comandos, formas de utilização e condições de instalação coerentes com os postos previstos. Essa padronização

decorre das características técnicas requeridas para a operação e não do reconhecimento comercial das marcas indicadas.

As referências utilizadas, portanto, representam parâmetros técnicos de atendimento ao projeto, devendo a avaliação das propostas considerar o cumprimento integral das características justificadas para cada item, especialmente aquelas que asseguram desempenho, produtividade, segurança, compatibilidade com a infraestrutura, adequação sanitária e integração com o ambiente projetado.

Diante das informações acima, solicitamos a V.Sa. ratificar a indicação das marcas de referência dos itens constantes neste Termo, consoante o que estabelece o parágrafo 1º, artigo 25, da Resolução nº 18/2024:

"Na definição do objeto e para atendimento das necessidades da contratante, poderá ser realizada a indicação de características e especificações exclusivas ou marcas, mediante justificativa técnica".

Marcelo Fernando Picka Van Roey

Marcelo Fernando Picka Van Roey

18/09/2026 16:29:29(UTC-03:00)

 SIGNIFLOW®

MARCELO FERNANDO PICKA VAN ROEY
Gerente Geral dos Hotéis

RATIFICO:

Assinado digitalmente:

Marcio Barros Souza

18/09/2026 17:31:31(UTC-03:00)

 SIGNIFLOW®

MÁRCIO BARROS SOUZA
Superintendente Administrativo

18/09/2026

Assinado digitalmente:

Luiz Francisco Assis Salgado

21/09/2026 16:44:41(UTC-03:00)

 SIGNIFLOW®

LUIZ FRANCISCO DE A. SALGADO
Diretor Regional

Feito por GCS

Gerência de Materiais e Serviços
Senac São Paulo

Rua Dr. Vila Nova, 228 7º andar
CEP 01222-903 — São Paulo / SP — Brasil
Tel.: (11) 3236-2101
gms@sp.senac.br
www.sp.senac.br