



Alfa Comércio de Máquinas e Equipamentos Ltda., CNPJ: 49.233.193/0001-10
Rua C42, nº 258, Qd.84, Lt.12, Setor Sudoeste, Goiânia-GO, CEP: 74.305-234,
Celular/WhatsApp: (62) 98182-1062, E-mail: alfa.licita@hotmail.com

Ao Órgão 154048 - FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUI. Pregão Eletrônico N° 900082024. Apresentamos nossa proposta de preços.

Item	Descrição	Unidade	Qtd	R\$ Unitário	Valor Total
56	FORNO INDUSTRIAL COMBINADO A GÁS PARA COZINHA- FORNO INDUSTRIAL VERTICAL COMBINADO A GÁS, COM COMANDO ELETRÔNICO, PAINEL DIGITAL, PARA 20 GN'S 1/1X65MM, COMPATÍVEL PARA GN'S DE DEMAIS PROFUNDIDADES E GRELHAS, COM CARRO REMOVÍVEL DOTADO DE TRAVAS, COM 6 FUNÇÕES: ASSAR COM AR QUENTE, ASSAR COM VAPOR COMBINADO, COZINHAR NO VAPOR, BANHO MARIA, REGENERAR E AUTOLIMPEZA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: VOLTAGEM: 220V, POTÊNCIA: 1.000, COMPRIMENTO: 104, LARGURA: 103, ALTURA: 97. INCLUI MONTAGEM E INSTALAÇÃO. MARCA: VENÂNCIO MODELO/VERSÃO: FCDB20G	UNIDADE	3,00	29.191,77	87.575,31
58	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, MATERIAL DEPÓSITO: AÇO INOXIDÁVEL, TIPO: 01 DEPÓSITO E 4 TORNEIRAS, CAPACIDADE: 150L, TENSÃO: 220V MARCA: BEGEL MODELO/VERSÃO: RFI-150	UNIDADE	6,00	6.123,45	36.740,70
62	FREEZER HORIZONTAL (510 L)- TIPO: HORIZONTAL, CAPACIDADE: 510, QUANTIDADE TAMPAS: 2, SISTEMA DEGELO: MANUAL, COR: BRANCA, TEMPERATURA OPERAÇÃO: (-16 À -20°) E (+1 À +7°), TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DRENO FRONTAL COM TAMPA E RODÍZIOS MARCA: ELECTROLUX MODELO/VERSÃO: H550	UNIDADE	2,00	3.781,23	7.562,46
				Valor total da proposta:	131.878,47

O valor total dessa proposta é de R\$131.878,47 (cento e trinta e um mil e oitocentos e setenta e oito reais e quarenta e sete centavos).

Dados Comerciais:

Informações Bancárias:

Banco: CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Conta: 726-6

Agência: 4519

Condições Comerciais:

Validade da proposta: 180 Dias.

Prazo de entrega: Conforme estabelecido no Edital e seus anexos.

Prazo de garantia: 12 Meses.

Observações:

Declaramos, sob as penas da lei e do Edital da licitação, que:

a) Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica a plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

b) Todos os componentes de despesas de qualquer natureza, custos diretos e indiretos, inclusive relacionados com salários, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários, tributários, sociais, fiscais, judiciais, fretes, transportes, garantias, seguros e demais despesas decorrentes de exigência legal, bem assim materiais consumíveis aplicados na realização dos serviços, depreciação de equipamentos e bens, ou das Condições de gestão do contrato, estão incluídos no preço global final ofertado neste certame e serão de inteira responsabilidade desta proponente;

Goiânia, 18 de Setembro de 2024

Sh



Alfa Comércio de Máquinas e Equipamentos Ltda., CNPJ: 49.233.193/0001-10
Rua C42, nº 258, Qd.84, Lt.12, Setor Sudoeste, Goiânia-GO, CEP: 74.305-234,
Celular/WhatsApp: (62) 98182-1062, E-mail: alfa.licita@hotmail.com

Representante Legal

Shamon Henrique Feitosa de Souza

RG:5142569 SPTC-GO

CPF:017.160.231-57



H330, H440, H550

FREEZER

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Manual do Usuário

Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado de seu Freezer. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras referências. Em caso de qualquer dúvida, ligue para o **Serviço de Atendimento ao Consumidor 3004 8778** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800 728 8778** (demais localidades).

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação no Serviço Autorizado Electrolux.

A etiqueta de identificação onde estão as informações do código, modelo, fabricante e outras, será utilizada pelo Serviço Autorizado Electrolux caso seu Freezer necessite reparo. Não retire-a do local onde está adesivada.

Consulte nosso site na Internet www.electrolux.com.br, nele você poderá encontrar informações sobre acessórios originais Electrolux, assim como informações de manuais e catálogos de toda a linha de produtos Electrolux.

Dicas Ambientais

O material da embalagem é reciclável. Procure selecionar plásticos, papel e papelão e enviar às companhias de reciclagem.



Este aparelho utiliza gases tanto para a espuma quanto para o sistema de refrigeração, em acordo com o protocolo de Montreal.

Este equipamento não pode ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue para descarte a um sistema de reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos que atenda à legislação local.

Índice

1. Segurança.....	2
2. Instalação.....	4
3. Descrição do Freezer.....	6
4. Como Usar.....	7
5. Limpeza e Manutenção.....	8
6. Descongelamento.....	8
7. Solução de Problemas.....	9
8. Dicas e Conselhos.....	10
9. Informações Técnicas.....	11
10. Certificado de Garantia.....	12

1. Segurança

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Para Crianças

Evite acidentes. Após desembalar o Freezer, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não permita que seu Freezer seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.

Caso seu Freezer contenha algum pacote de sílica gel ou argila Desi Pak® em seu interior, jogue-o fora e não permita que crianças brinquem com ele.

Para usuários e instaladores

IMPORTANTE

Jamais deixe velas ou incensos acesos sobre o freezer, sob risco de provocar incêndios.

Não armazene substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propelente inflamável nesse aparelho.

Evite tocar nas paredes do compartimento freezer com as mãos úmidas ou molhadas, pois a baixa temperatura pode causar lesões na pele.

Não coloque recipientes com temperaturas acima de 80°C sobre seu freezer para não danificar a tampa.

Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do aparelho, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.

Não danifique o circuito de refrigeração.

Não use dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento, além daqueles recomendados pelo fabricante.

Desligue o Freezer da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.

Nunca desligue o Freezer da tomada puxando pelo cabo elétrico. Use o plugue.

Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.

Não tente consertá-lo, caso ocorram danos chame o Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

Não armazene no Freezer medicamentos, produtos tóxicos ou químicos, pois podem contaminar os alimentos.

Não se apoie sobre a tampa. As dobradiças poderão desregular-se, prejudicando a vedação do Freezer e comprometendo seu desempenho.

1. Segurança



CUIDADO: Risco de fogo / material inflamável

NOTA: *Esse modelo usa gás refrigerante inflamável R600a em seu sistema selado de refrigeração.*

As seguintes recomendações devem ser observadas para sua segurança:

- *Este eletrodoméstico contém uma pequena quantidade de gás refrigerante R600a, que não é nocivo ao meio ambiente, mas é inflamável. Ele não agride a camada de ozônio, nem aumenta o efeito estufa;*

- *Durante o transporte e instalação do aparelho, cuide para não provocar danos as peças (compressor, tubos do evaporador e condensador) do sistema de refrigeração;*

- *Vazamentos de gás refrigerante no sistema de refrigeração (compressor, tubos do evaporador e condensador) podem entrar em combustão e podem provocar danos aos olhos;*

- *No caso de vazamento de gás refrigerante, evitar a exposição do aparelho e o local onde o mesmo se encontra as chamas (fogo) e qualquer outro dispositivo que gere faísca. Permita a ventilação natural do ambiente onde está o eletrodoméstico por alguns minutos. Após desligue o aparelho da rede elétrica;*

- *Em caso de dúvidas ligue para o Serviço de Atendimento ao Consumidor (3004-8778 Capitais e Regiões Metropolitanas ou 0800 728 8778 demais localidades);*

- *O local para a instalação do seu eletrodoméstico deve possuir, pelo menos, 1 metro cúbico para cada 8 gramas de gás refrigerante contidos no aparelho. Consultar quantidade de gás refrigerante contido no aparelho no capítulo Informações Técnicas. Este valor também está indicado na etiqueta de identificação do aparelho.*

Recomenda-se que uma pessoa do Serviço Autorizado (qualificada e com autorização) efetue o trabalho de manuseio de gás refrigerante de hidrocarboneto, que envolva remoção de algum componente do sistema de refrigeração (compressor, evaporador, condensador) ou do sistema elétrico e eletrônico (soquete lâmpada, interruptor, termostato, etc.). A atividade é considerada perigosa para a realização de terceiros sem

qualificação técnica.

- *Este eletrodoméstico deve ser ligado a uma tomada aterrada;*

- **AVISO:** *Mantenha as aberturas para ventilação do aparelho ou na estrutura de embutimento sem obstruções. Respeite as distâncias mínimas (ver item instalação) no local onde o eletrodoméstico será instalado;*

- **AVISO:** *Não use dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento além daqueles recomendados pelo fabricante;*

- **AVISO:** *Não danifique o circuito de refrigeração (evaporador, compressor e condensador);*

- **AVISO:** *Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do aparelho, ao menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante;*

- *Não armazene substâncias explosivas, tais como latas de aerossol com um propelente inflamável neste aparelho;*

- *Não utilize objetos afiados e pontiagudos para retirar o gelo ou para separar alimentos congelados dentro do eletrodoméstico, pois podem causar danos ao evaporador e causar sérios danos ao eletrodoméstico;*

- *Não use materiais do tipo “sprays” para efetuar ou acelerar o degelo, pois tais materiais podem conter substâncias nocivas que podem reagir e danificar as peças de plástico;*

- *Não use dispositivos de limpeza a vapor para limpar. Vapor sob pressão pode provocar umidade em componentes elétricos, provocando um curto-circuito.*

O meio ambiente e a segurança pessoal devem ser considerados quando do descarte do eletrodoméstico. Certifique-se que o eletrodoméstico seja transportado para um lugar apropriado para o descarte e a reciclagem segura. NÃO DEIXE o eletrodoméstico abandonado em aterros sanitários, ou terrenos baldios, pois a espuma utilizada no isolamento e o gás refrigerante contido neste eletrodoméstico são inflamáveis. Siga as instruções:

- *Desligue o aparelho da rede elétrica.*

- *Corte o cabo de alimentação no ponto em que ele sai do seu aparelho e destrua o plugue ou torne-o inutilizável para evitar mau uso e que não representem um perigo.*

- *Remova as tampas, pois em caso de manuseio do eletrodoméstico por crianças, estas podem subir e entrar no interior dos gabinetes, correndo o risco de ficarem presas no interior do produto com risco de sufocamento.*

• **Certifique-se que o eletrodoméstico não apresenta qualquer perigo para as crianças enquanto está sendo armazenado temporariamente para a eliminação.**

• **Antes e durante o transporte para descarte, garanta que a tubulação do sistema de refrigeração não esteja danificada.**

• **Vazamento de gás refrigerante pode causar danos e risco de incêndio;**

• **Este eletrodoméstico contém isolamento de espuma de poliuretano formado por bolhas de gases inflamáveis. Evite qualquer ameaça à segurança seguindo os procedimentos de descarte apropriado indicado acima;**

• **Certifique-se que o eletrodoméstico seja descartado conforme as orientações e em local apropriado para os aparelhos que contenham refrigerantes de hidrocarboneto isobutano: fórmula/nome usual: R600a.**

• **Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como:**

- cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais;

- ambientes de meia-pensão;

- buffet e aplicações similares não destinados ao varejo e/ou uso comercial.

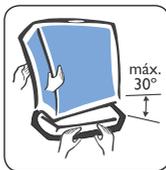
⚠️ ATENÇÃO

Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado.

⚠️ ATENÇÃO

Não posicione adaptadores de tomada de múltiplas entradas (exemplo: tipo T) ou fontes de alimentação portáteis atrás do aparelho.

2. Instalação



Retirar a Base da Embalagem

Com a ajuda de outra pessoa suspenda cuidadosamente o Freezer para remover a base. Antes de ligar o produto, segure o mesmo e desgrude a extremidade da fita que está colada na parte traseira do produto e puxe na direção horizontal, para retirar o calço de proteção do compressor. Descarte o calço corretamente.

Escolher o Local

Instale o seu Freezer em um local arejado, que não permita a incidência direta de raios solares e que esteja distante de fontes de calor (fogão, fornos, etc.) e produtos inflamáveis.

Não instale seu Freezer ao ar livre.

Instale seu Freezer em local apropriado garantindo a circulação de ar nas paredes laterais.



Para o posicionamento definitivo do Freezer, respeite as distâncias mínimas recomendadas:

- **Em cima: 85 cm**
- **Do lado: 10 cm**
- **Atrás: 15 cm**

Nivelar

Caso o piso seja irregular, compense o desnível calçando os rodízios.

O nivelamento evita movimento de balanço, vibração e problemas ao seu Freezer.



⚠️ ATENÇÃO

Não utilize pés diferentes dos originais.

Após o nivelamento, aguarde no mínimo 2 horas antes de ligar o seu Freezer, para evitar mau funcionamento do mesmo.

Sempre que movimentar seu Freezer será necessário repetir o processo de nivelamento.

Retire o calço do compressor antes de ligar o produto

1. Desgrude a extremidade da fita que esta colada na parte traseira do produto.



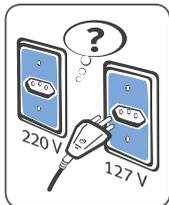
2. Segure o produto e puxe a fita na direção horizontal para retirar o calço de proteção do compressor.



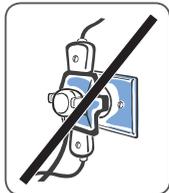
3. Descarte o calço corretamente. Agora o produto pode ser ligado na tomada.



Instalação Elétrica



Antes de ligar o seu Freezer, verifique se a tensão da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo de alimentação elétrica), ou na etiqueta de identificação do Freezer.



Tenha cuidado para que o Freezer não fique apoiado sobre o cabo elétrico. Ligue seu Freezer a uma tomada exclusiva, não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamim). Este tipo de ligação pode causar acidentes com fogo e uma sobrecarga na rede elétrica prejudicando o desempenho do seu Freezer.

Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do Freezer, e para maiores informações entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux.

Os fios da tomada onde será ligado o seu Freezer devem ser de cobre e instalados de acordo com a NBR5410. Verifique se a variação máxima admissível da tensão no local de instalação, está conforme tabela abaixo. Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão ou instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 1500VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

Variação Admissível de Tensão*		
Tensão (V)	Mínima (V)	Máxima (V)
127	117	133
220	202	231

Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos "Procedimentos de Distribuição de energia Elétrica no Sistema Nacional (PRODIST)" da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

Caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um electricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT.

Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

Fio Terra

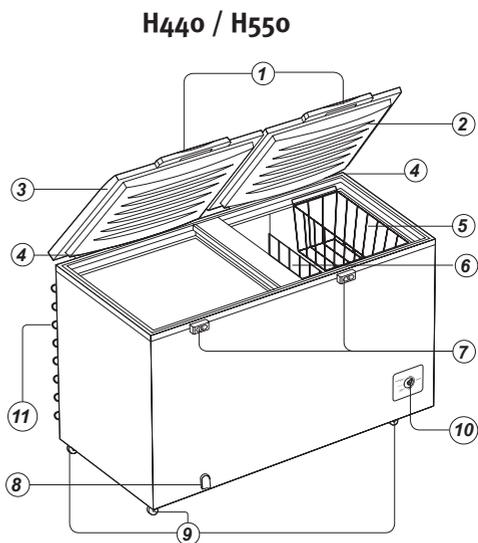
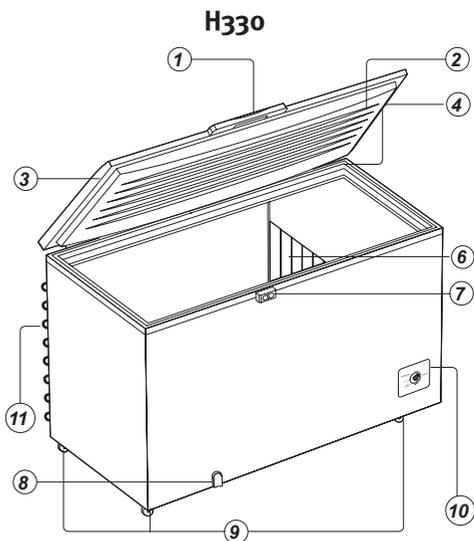
Se o seu aparelho estiver equipado com plugue de 3 pinos, conecte-o a uma tomada adequada com aterramento. O pino de aterramento do plugue não pode ser cortado.

Para sua segurança solicite a um electricista que instale na sua residência o fio terra de acordo com a norma NBR 5410.

3. Descrição do Freezer

Peças

1. Puxadores
2. Contra-tampa
3. Tampa balanceada
4. Dobradiça
5. Cesto aramado
6. Grade fixa
7. Fechadura expulsora com chave de segurança
8. Dreno frontal
9. Rodízios
10. Botão do Termostato (Regulagem temperatura)
11. Condensador

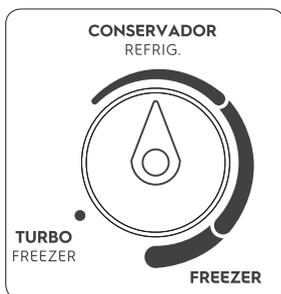


4. Como Usar

Como Ligar e Desligar seu Freezer

Para ligar o produto basta conectar o plugue à tomada e regular a temperatura desejada, conforme capítulo "Regular a temperatura".

Para desligar o produto desconecte o plugue da tomada. Caso o produto tenha sido retirado da tomada ou tenha tido o fornecimento de tensão interrompido, aguarde 10 minutos para religar o produto novamente.



IMPORTANTE

Sempre que desligar o Freezer, aguarde 10 minutos antes de religá-lo.

Carregar / Abastecer

Estas instruções devem ser seguidas antes do primeiro abastecimento ou após o degelo total para limpeza do Freezer.

1. Conecte o plugue de seu Freezer na tomada.
2. Deixe-o funcionando por seis horas antes de armazenar qualquer alimento em seu interior.
3. Carregue de acordo com as orientações a seguir.
4. Após o carregamento, regule o termostato na posição mais indicada, seguindo as informações do item "Regular a Temperatura".

Para uso como Freezer

1. Se a carga a ser armazenada já estiver congelada, poderá ser colocada toda de uma vez. Porém, se a carga a ser armazenada for fresca, é importante que se respeite a capacidade de congelamento do aparelho, conforme indicado no item "Informações Técnicas", usando a regulagem de temperatura na posição TURBO FREEZER.
2. Coloque os alimentos a congelar em contato direto com as paredes internas.
3. Os alimentos frescos não devem ficar encostados aos que já estão congelados.

Modelo	Cap. (kg/24h)
H330	15
H440	18
H550	24

Esta tabela refere-se à capacidade de congelamento de alimentos frescos a cada 24 horas.

Para uso como Conservador

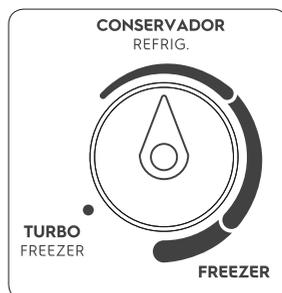
1. Evite colocar toda a carga de uma só vez. Abasteça por etapas, com intervalos de 4 horas.
2. Habitue-se a fazer a complementação da carga sempre remanejando-a, de modo que a nova carga fique no fundo e a já resfriada por cima.
3. Se o botão de regulagem de temperatura estiver nas posições "Freezer" ou "Turbo Freezer" é necessário realizar o degelo antes de mudar o botão para a posição "Conservador" a fim de evitar o derretimento do gelo interno causando excesso de água dentro do produto."

Regular a Temperatura

É o botão de regulagem de temperatura que define a condição de "dupla ação", ou seja, o Produto funcionará como um Conservador ou como um Freezer.

O acesso ao controle de temperatura pode ser feito girando o botão, localizado na frente do produto.

- Na posição "Conservador", o Produto funciona como conservador de alimentos. Dessa forma os alimentos não serão congelados, permanecendo a temperaturas positivas, próximas de 0°C. Esta faixa é indicada para resfriar bebidas, laticínios, etc.
- Na posição "Freezer", o Produto atinge temperaturas de congelamento e sua eficiência será influenciada pela temperatura ambiente, o número de vezes que se abre a tampa do Freezer e a quantidade de alimentos armazenados.
- Na posição "Turbo Freezer", o Freezer funcionará na potência máxima, o que acarretará maior consumo nesta faixa até que esteja satisfeita a condição de congelamento rápido. Pode ser utilizada para o congelamento de alimento frescos. A Função "Turbo Freezer" não sai automaticamente, portanto volte o botão de controle de temperatura para a condição de uso normal (freezer ou conservador) quando esta função não for mais necessária.



5. Limpeza e Manutenção



Jamais utilize agentes de limpeza como: álcool, querosene, gasolina, thinner, varsol, solventes, detergentes, ácidos, vinagre e produtos químicos ou abrasivos.

⚠ ATENÇÃO

Não jogue água diretamente dentro ou fora do Freezer.

Parte Interna

Limpe o interior do Freezer e os acessórios com uma solução de água morna e bicarbonato de sódio (uma colher de sopa de bicarbonato para cada 1 litro de água). Seque-o cuidadosamente.

As peças plásticas não podem ser lavadas com água quente.

Borracha de Vedação da Tampa

A borracha de vedação da tampa deve ser limpa cuidadosamente com sabão neutro e água morna. Enxágue e seque, tomando cuidado para não danificar a borracha.

As borrachas de vedação não devem ser retiradas do produto.

Parte Externa

Para limpar facilmente a parte externa do seu Freezer utilize uma solução de água morna com sabão neutro e depois seque-o cuidadosamente. A cada seis meses efetue a limpeza do condensador na parte traseira do produto, utilizando um aspirador de pó ou um espanador. O pó acumulado impede o correto funcionamento do condensador, afetando o bom desempenho do produto, e acarretando um maior consumo de energia.

6. Descongelamento (degelo)

Degelo do Freezer

Proceda a operação de degelo sempre que a camada de gelo atingir 1 cm ou a espessura de uma caneta.

A formação de uma camada maior de gelo na parte superior é normal.

Degelo com Limpeza

1. Desligue o plugue da tomada.
2. Retire todos os alimentos e coloque-os em uma caixa térmica ou outro produto, mantendo-os o mais junto possível.
3. Retire a tampa do dreno interno e coloque um recipiente na saída externa para coletar a água.
4. Terminado o degelo, é recomendável lavar o aparelho internamente com uma solução de bicarbonato de sódio em água morna (uma colher de sopa de bicarbonato em 1 litro de água). Feito isso, enxugue cuidadosamente e recoloque a tampa do dreno.
5. Ligue o aparelho e recoloque os alimentos seguindo as recomendações anteriores.
6. Para limpeza externa, use apenas um pano úmido e sabão neutro.
7. Para prolongar a vida útil do seu aparelho, bem como deixá-lo com aspecto de novo, é recomendado que seja encerado regularmente (com cera para automóveis) em todas as superfícies metálicas externas, principalmente quando estiver instalado em regiões sujeitas à maresia.
8. A cada 6 meses, limpe o condensador na parte traseira do produto.
9. Se o piso no local de instalação for lavado regularmente, evite molhar a parte inferior do aparelho para prevenir contra a corrosão.
10. Se deseja retirar camadas de gelo das paredes, não utilize elementos cortantes ou pungentes - como facas e espátulas - pois eles podem danificar a superfície e o acabamento do produto.

7. Solução de Problemas

Assistência ao Consumidor

Caso o seu Freezer apresente algum problema de funcionamento, verifique as prováveis causas e correções.

Caso as correções sugeridas não sejam suficientes, chame o Serviço Autorizado Electrolux, que está à sua disposição.

Problemas	Prováveis Causas	Correções
Não funciona (Não liga)	O produto tenha sido retirado da tomada ou tenha tido o fornecimento de tensão interrompido.	Aguardar 10 minutos para religar o produto novamente.
	Plugue desligado da tomada.	Ligar o plugue a tomada.
	Tomada com mau contato.	Corrigir o defeito na tomada elétrica.
	Falta de energia elétrica ou disjuntor desligado.	Aguardar retorno da energia ou ligar o disjuntor.
Não gela (Refrigeração insatisfatória)	Excesso de gelo.	Proceder ao degelo conforme instruções.
	Carga mal distribuída.	Redistribuir melhor os volumes para evitar a má circulação do ar
	Botão do termostato fora da posição recomendada.	Ver item "Regular a Temperatura" deste manual.
	Condensador sujo.	Efetuar limpeza conforme manual.
Ruídos anormais	Aparelho encostado na parede.	Desencostar da parede, deixando 15cm de folga.
	Aparelho desnivelado.	Calçar os rodízios para nivelar o aparelho.
Suor Interno/Externo (umidade excessiva)	Causado pela utilização de Alimentos desembalados e/ou recipientes com líquidos destampados ou ainda pela má vedação da borracha.	Embalar os alimentos corretamente. Tampar recipientes destampados. Trocar a borracha de vedação.
Elevada formação de gelo no produto.	Falta de degelo. Má vedação do produto.	Realizar o degelo. Trocar a borracha de vedação.
Formação irregular de gelo na parte superior do congelador.	Quando o produto for usado no modo conservador, as paredes do mesmo podem apresentar formação de gelo no topo e sudação na parte inferior.	Realizar degelo, evitar a inserção de alimentos quentes e abertos no freezer.
Excesso de água no interior do produto.	O botão de regulagem passou das posições "Freezer" ou "Turbo Freezer" diretamente para "Conservador".	Realizar o degelo no produto antes de usar a opção "Conservador".

Suor na Superfície Externa



O freezer horizontal quando instalado em locais com umidade relativa do ar acima de 75% é normal que o Freezer apresente condensação externa (suor).

Ruídos Normais de Operação



Ao ligar ou desligar, o seu Freezer pode apresentar um “estalo”, que é perfeitamente normal. Trata-se do funcionamento do termostato (controle de temperatura).

Seu Freezer em funcionamento pode apresentar um “chiado”, principalmente quando o mesmo estiver com a tampa aberta. Este ruído deve-se à expansão do fluido refrigerante dentro do evaporador.

O compressor pode gerar um “ruído”. Isto é uma característica dos compressores modernos que funcionam em velocidades maiores que os modelos antigos, apresentando melhor desempenho e menor consumo de energia.

A contração e dilatação dos componentes internos, devida à variação de temperatura, pode gerar pequenos “estalos” em seu Freezer. Isto ocorre durante o funcionamento normal do Freezer e principalmente após o fechamento da tampa.

Aquecimento na Travessa Intermediária e Condensador



É normal que estas regiões apresentem temperaturas elevadas, pois nelas existem resistências e mecanismos utilizados para garantir a performance do produto.

8. Dicas e Conselhos

Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do Freezer, pois pode causar danos as mesmas.

Não coloque garrafas de vidro, de plástico ou latas fechadas quando estiver funcionando como freezer, exceto se recomendado pelo fabricante na embalagem do produto.

Não sobrecarregar o cesto aramado (capacidade máxima: 30kg).

Como Economizar Energia

Mantenha a tampa de seu Freezer aberta apenas o tempo necessário.

Se a tampa não estiver devidamente fechada, aumentará o consumo de energia e poderá ocorrer formação excessiva de gelo.

Faça o degelo e procure regular a temperatura conforme informações contidas neste manual.

Nunca coloque alimentos quentes no Freezer.

Em caso de curta ausência (ex.: Feriados), mantenha o Freezer ligado.

Em caso de ausência prolongada (ex.: Férias), pretendendo desligar o Freezer, remova todos os alimentos e limpe-o deixando a tampa entreaberta para evitar mofo e odores desagradáveis. O fato do Freezer permanecer desligado não comprometerá seu funcionamento ao ser religado.

Caso falte energia elétrica por um período prolongado, procure abrir a tampa um mínimo de vezes enquanto o abastecimento não for restabelecido, para não comprometer a conservação dos alimentos.

Armazenamento de Alimentos



Congele somente alimentos frescos e de boa qualidade.

Ao congelar os alimentos, coloque-os em embalagens adequadas e não tóxicas.

Armazene os alimentos em pequenas porções. Isto, além de facilitar o congelamento, tornará possível a utilização integral de cada porção. O alimento descongelado não pode ser congelado novamente.

Seque os recipientes antes de colocá-los no Freezer.

Caso você venha a armazenar produtos alimentícios ou líquidos que absorvam ou transmitam odores muito fortes com facilidade, guarde-os em recipientes com tampa ou embalados cuidadosamente.

9. Informações Técnicas

Modelo		H330	H440	H550
Capacidade (litros) (Norma IEC 62552/2007)		-	-	-
Volume (litros)	Armazenagem	314	400	513
	Bruto	320	407	521
Tempo máximo de conservação sem energia (horas)		30	30	30
Capacidade de congelamento a cada 24h (kg) (Norma IEC 62552/2007)		15	18	24
Degelo		Manual	Manual	Manual
Altura (mm)		920	920	920
Largura (mm)		1073	1323	1573
Profundidade (mm)		760	760	760
Massa líquida ± 2(kg)		47,5	60	65,5
Tensão (V)		127 220	127 220	127 220
Frequência (Hz)		60	60	60
Gás refrigerante		R600a	R600a	R600a
Quantidade de gás refrigerante contida no produto ± 2(g)		42	50	58
Consumo de energia kWh/mês (Norma IEC 62552/2007)		46,3	59,2	72,5

Obs.: Caso seja necessário, utilize um transformador com potência de 1500VA.

IMPORTANTE

Este aparelho é destinado a uso doméstico e aplicações similares, tais como:

- Cozinha de uso do grupo de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais;
- Ambientes de meia-pensão;
- Buffet e aplicações similares não destinadas ao varejo.

10. Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao produto a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de produto;

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:

- a) 3 (três) meses de garantia legal; e,
- b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou produtos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

Condições desta Garantia:

4. Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

5. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

6. Vidros, peças plásticas (botões, gavetas, capa dos puxadores, tampas, prateleiras, porta laticínios, frisos, acabamentos, emblemas, etc.) e lâmpadas são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do produto.

A Garantia perderá a Validade quando:

7. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

8. O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções. Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do produto utilizado para os fins citados.

9. O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

10. O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

11. O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

12. Despesas com Instalação do produto.

13. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.

14 Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.).

15. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

16. As despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, para atendimento de produtos instalados fora do município de sua sede, obedecerão os seguintes critérios:

a) para situações existentes nos primeiros 90 (noventa) dias seguintes à data de emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas pela fabricante;

b) para situações existentes após o 91º (nonagésimo primeiro) dia seguinte à data da emissão da nota fiscal de venda ao Consumidor, as despesas serão suportadas única e exclusivamente pelo Consumidor.

17. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

18. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

19. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

20. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.



Cestos Organizadores

COMPRE AVULSO E GARANTA
O MELHOR APROVEITAMENTO
DO SEU FREEZER.

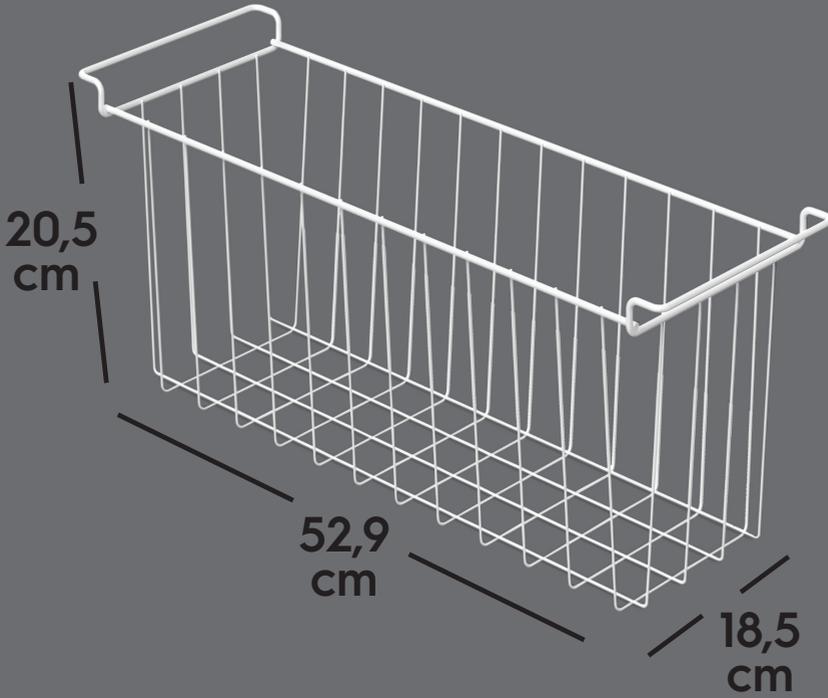


Suporta
até 30 kg

Adquira seu cesto aqui

loja.electrolux.com.br

Cód.: 41043810



www.electrolux.com.br



3004 8778 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 728 8778 Demais Regiões

Electrolux do Brasil S.A.
CNPJ 76.487.032/0001-25
R. Ministro Gabriel Passos, 360
Fone: 41 3371-7000
CEP 81520-900
Curitiba - PR - Brasil

A18069901/D
G0027103/004
Jul/20



FORNOS COMBINADOS

Don Bidone

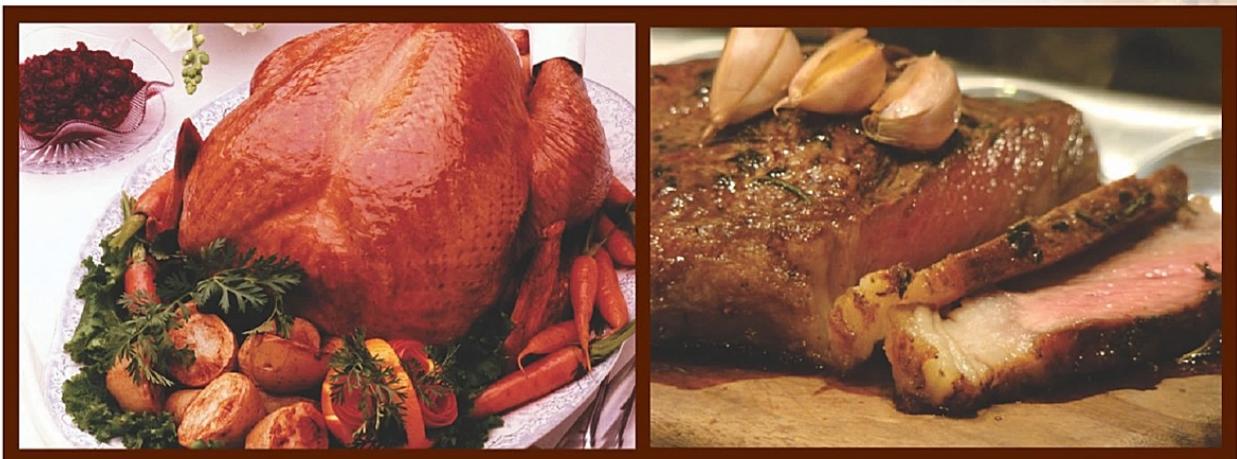
- Forno Combinado Don Bidone 3 GN's Elétrico
- Forno Combinado Don Bidone 6/7 GN'S Elétrico e Gás
- Forno Combinado Don Bidone 10/12 GN's Elétrico e Gás
- Forno Combinado Don Bidone 20 GN's Elétrico e Gás



VENÂNCIO

Forno Combinado Don Bidone

- **Tecnologia:** O Forno Combinado foi criado para atender um mercado exigente e em constante busca por novas maneiras de cocção, sendo que ele é alinhado à uma alta tecnologia, captada no que existe de mais tecnológico na Europa e Estados Unidos. Além disso, utilizamos os melhores materiais disponíveis no mercado na criação deste equipamento. Assim, possibilitamos a melhor utilização, dentro da cozinha e trazemos, como vantagem: praticidade, agilidade e economia.
- **Economia com sustentabilidade:** A principal função do Forno Combinado é proporcionar a automação do processo diário da rotina de uma cozinha, trazendo com isso, o benefício de aliar uma maior produção com custo mais baixo.
- **Praticidade:** O design e a engenharia aplicados na idealização deste forno foram inspirados para otimizar a operação e programação do equipamento, tornando-o o de mais fácil operação do mercado, sendo que qualquer pessoa pode manuseá-lo com um simples toque e sem necessidade de extensos treinamentos. O controlador foi desenvolvido após muitas pesquisas e incansáveis testes de mercado, nos quais conseguimos um processador inteligente e de fácil utilização, além disso, utiliza-se também o prático sistema de limpeza (Bio Wash[®]) que possibilita manter o forno limpo e higienizado.
- **Facilidade:** Este forno é o único do mercado cujo controlador contém memória disponível para inserir até MIL RECEITAS, através da entrada USB. Isso possibilita, ao profissional de cozinha, utilizar as receitas disponíveis e também criar e personalizar as suas próprias, combinando tipos de funções diferentes.



Funções Disponíveis no Controlador

Seco (50°C a 280°C)

Esta função é usada para a preparação de alimentos desidratados, confeitaria, panificação, grelhados e gratinados, podendo, inclusive assar empanados utilizando quantidades mínimas de óleo. Outro diferencial dessa função é a possibilidade de conseguir batatas fritas secas, crocantes por fora e macias por dentro.



Combinado (50°C a 280°C)

Esta função é usada para misturar o calor seco com o vapor, evitando assim, a desidratação dos alimentos, sendo ideal para assar frangos inteiros que, depois de prontos, ficam crocantes por fora e suculentos por dentro. Além disso, a função é ideal para o preparo de carnes em geral, pois consegue manter o sumo, peso e volume.



Vapor Regulável (60°C a 100°C)

Esta função é usada para efetuar a cocção de vários alimentos in natura, como arroz, carnes, ovos, legumes e verduras ao mesmo tempo, sem a necessidade de cozê-los na água e sem misturar os sabores, conseguindo, com isso, manter 80% dos nutrientes, diferentemente do que ocorre quando são cozidos submersos, quando perde-se 60%, ou seja, ganha-se uma alimentação saudável. Nesta forma de preparo ainda é possível fazer pratos mais delicados como frutas, flans, pudins, frutos do mar por banho-maria, terrines e galantines. Devido a função ser regulável, pode se utilizar como banho-maria para algumas preparações na cozinha.



Regeneração (80°C a 190°C)

Esta função é usada para que se aqueça alimentos que já estejam terminados ou pré-cozidos, controlando tempo, temperatura e umidade. Muito utilizado também para serviços empratados, pois evita crostas nos alimentos e poças nos pratos, além disso, efetua, quando necessário, o descongelamento rápido sem perder as características originais do alimento.



Forno Combinado Don Bidone

O Forno Combinado Don Bidone Venâncio, o 4 em 1 do mercado que alia tecnologia, economia, praticidade e facilidade na sua cozinha!

Máximo em tecnologia de cocção.	Cozinhe rapidamente vários tipos de alimentos, ao mesmo tempo, sem mesclar os sabores.	Não há necessidade de escorrer os legumes.
Obtenha alimentos mais saudáveis, reduzindo o uso de óleo e mantendo os nutrientes.	Economize substituindo vários equipamentos por um só.	Oferece grande economia de água durante o preparo dos alimentos.

- Painel multifunções intuitivo e de fácil manuseio;
- Controlador de fácil operação (Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar números ou códigos;
- Sistema de lavagem Bio Wash®;
- Equipado com esguicho de água para auxiliar na preparação dos alimentos e da limpeza;
- Porta com vidro duplo de fácil limpeza, equipada com calha removível para recolhimento de excesso de água;
- Sistema inovador de duplo isolamento de câmara composto de ar + lã de rocha;
- Acompanha sensor de núcleo que tem como função determinar o ponto de cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento;
- Totalmente em aço inoxidável, sendo interno em aço 304;
- Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno;
- As capacidades disponíveis nos modelos a gás, sendo padrão GLP baixa pressão e opcional GN (gás natural), são de 6, 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1, com opção de tensão de 127 V ou 220 V;
- As capacidades disponíveis nos modelos elétricos trifásicos, tendo as opções de tensão 220 V ou 380 V, são de 6, 7, 10, 12 e 20 cubas GN's 1/1;
- Forno monofásico somente de 3, 6 e 7 cubas GN's 1/1, na tensão de 220 V;
- Nos modelos de 3, 6, 7, 10 e 12, é possível utilizar cubas Gn's 1/2;
- Nos modelos de 20 GN's somente pode ser utilizado cubas GN'S de 1/1;
- Acessórios, como GN's e cavalete são vendidos separadamente.

Mais informações na Tabela de Especificações Técnicas, na página 14.

Fornos Combinados Don Bidone



**Forno Combinado Don Bidone
3 Gn's Elétrico
(Cavalete opcional)**



**Forno Combinado Don Bidone
6/7 Gn's Elétrico/Gás
(Cavalete opcional)**



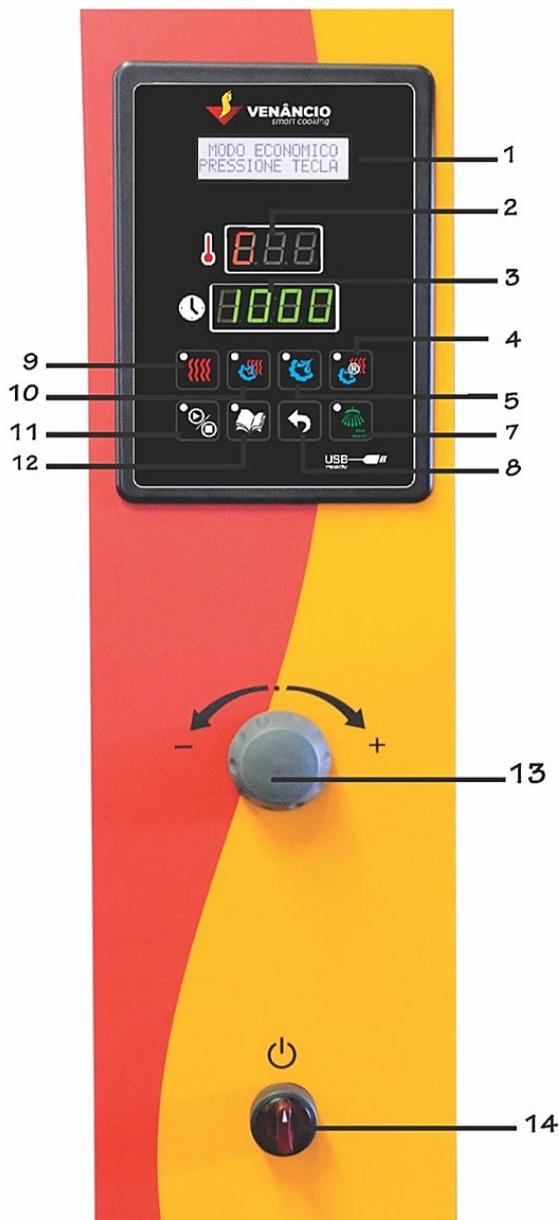
**Forno Combinado Don Bidone
10/12Gn's Elétrico/Gás
(Cavalete opcional)**



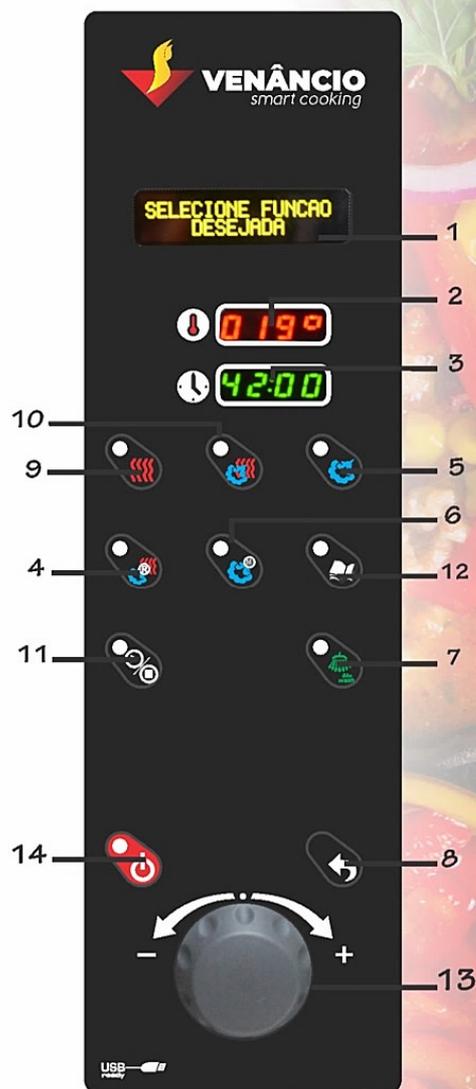
**Forno Combinado Don Bidone
20 Gn's Elétrico/Gás
(Cavalete opcional)**

Painéis de Controle

**Modelos de
6, 7, 10, 12 E 20 GN's**



**Exclusivo no modelo
de 3 GN's**



- 01. Interface Gráfica
- 02. Display de Informação de Temperatura
- 03. Display de Informação do Tempo
- 04. Tecla de Função REGENERAÇÃO
- 05. Tecla de Função VAPOR REGULÁVEL

- 06. Tecla de Função VAPOR MANUAL
- 07. Tecla de Função BIO WASH® (limpeza em um só toque)
- 08. Tecla VOLTAR
- 09. Tecla de Função SECO
- 10. Tecla de Função COMBINADO

- 11. Tecla de Função INICIAR/PARAR
- 12. Tecla de Função RECEITAS
- 13. Seletor de ajustes tipo ENCODER MULTIFUNÇÕES
- 14. Chave Geral

Tabela de Conversão Econômica

Esta tabela mostra o comparativo para avaliação do custo x benefício somente no quesito CONSUMO DE ENERGIA. Simulamos a comparação entre um fogão de 6 queimadores duplos com grelha 40x40 em relação ao uso do Forno Combinado Venâncio de 10 Gn's à gás e elétrico trifásico.

Fogão Industrial a Gás

Consumo por queimador de gás = 0,490 kg/h
6 queimadores X 0,490 kg/h = 2,94 kg/h

2,94 kg/h X 8 h/dia X 30 dias = 705,6 kg/mês

705,6 kg X R\$ 7,44 (valor do kilo de gás dependendo da sua região) =

GASTO DE R\$ 5.249,66

Forno Combinado 10 GN's a gás

Consumo de um forno combinado de 10 GN's a gás: 1 kg/h

1 kg/h consumo de gás X 8h/dia X 30 dias = 240kg gás/mês

240 kg X R\$7,44 (valor do kilo de gás) = R\$ 1.785,60

ECONOMIA DE R\$ 3.464,06

Forno Combinado 10 GN's elétrico

Consumo de um forno combinado elétrico de 10GN's: 6,5 kWh

6,5 kWh x 8h/dia X 30 dias = 1560 kWh/mês

1560 kWh X R\$ 0,66 (custo de energia RS) = R\$ 1.029,60

ECONOMIA DE R\$ 4.220,06

Os valores expostos acima servem como referência, pois podem sofrer alterações, de acordo com seu estado.

Detalhes Importantes

Imagem Interna 7 GN's



Suporte das bandejas de fácil remoção



Entrada USB



Porta com vidro duplo



Sensor de Núcleo



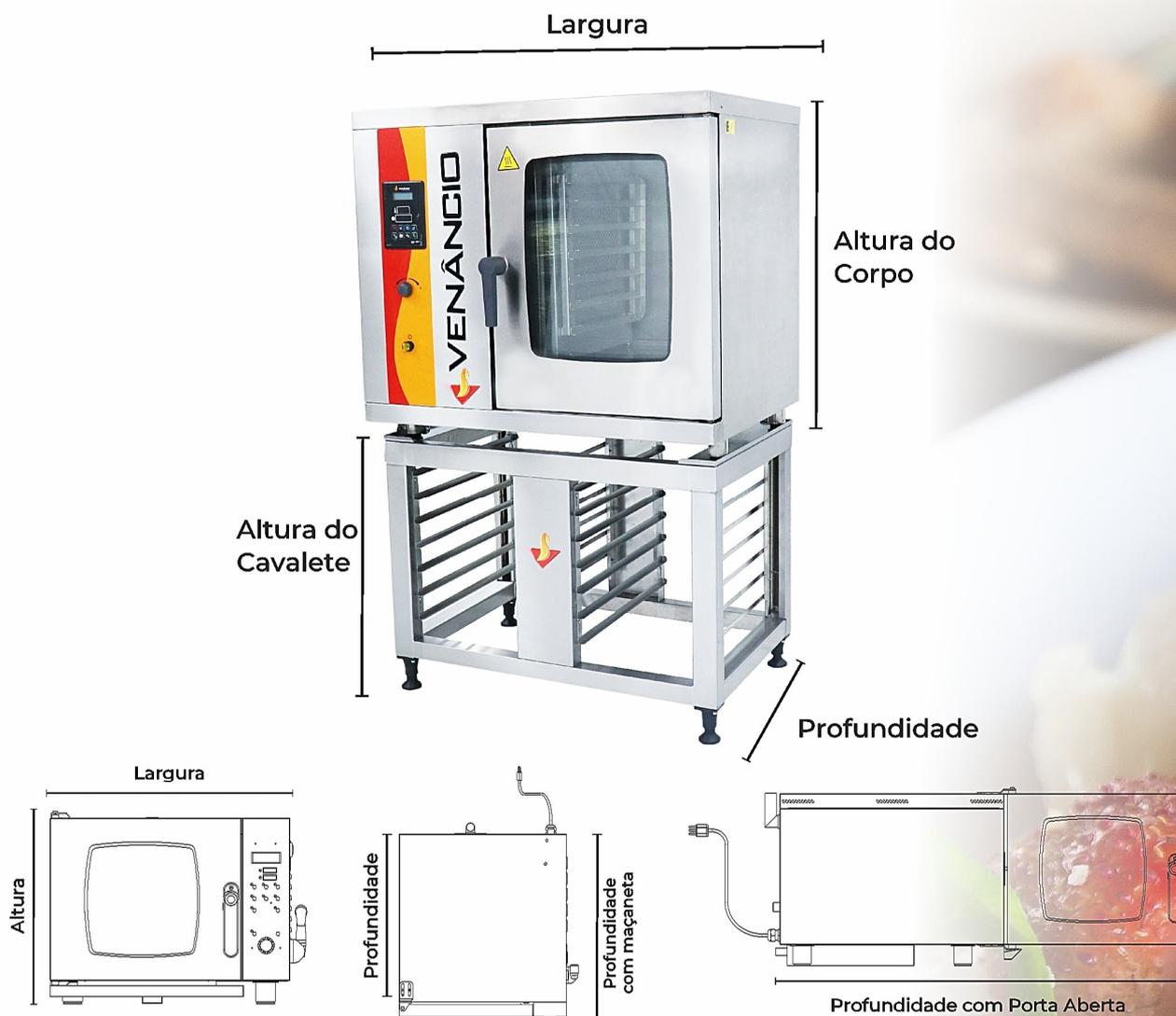
Esguicho de Água



Maçaneta com abertura para os dois lados



Especificações Técnicas



MODELO	FCDB3E	FCDB6G/FCDB7G	FCDB6E/FCDB7E	FCDB10G/FCDB12G	FCDB10E/FCDB12E	FCDB20G	FCDB20E
Nº de refeições	Aprox. 150	Aprox. 350	Aprox. 350	Aprox. 500/600	Aprox. 500/600	Aprox. 1000	Aprox. 1000
Tensão trifásico (V)	*	*	220/380	*	220/380	*	220/380
Tensão monofásico (V)	220	127/220	220	127/220	*	127/220	*
Potência Instalada (kW)	3,5	0,3	10,5	0,3	18	0,3	24
Potência máxima (kcal/h)		11400	*	11400	*	18240	*
Consumo de energia (kWh)	2,6	0,1	5,3	0,1	6,5	0,1	10,2
Consumo máximo de gás (kg/h)		1	*	1	*	1,6	*
Entrada de água (BSP)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Dreno	1	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"	1.1/2"
Altura do corpo (mm)	490	910	910	1190	1190	1210	1210
Altura cavalete (mm)	1000	730	730	730	730	730	730
largura (mm)	665	1075	1075	1075	1075	1275	1275
Profundidade (mm)	720	770	770	770	770	880	830
Profundidade c/ maçaneta (mm)	790	845	845	845	845	905	855
Profundidade c/ porta aberta (mm)	1100	1270	1220	1270	1220	1630	1580
Peso líquido (kg)	71	174	152	201	198	221,1	242
Capacidade GN's	3 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	6/7 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	10/12 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1	20 GN'S 1/1
Capacidade GN's	6 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	12/14 GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	20/24GN'S 1/2	*	*

Acessórios Fornos Combinados



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo liso.
(GN 1/1 L - 530X325X65mm)



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço carbono com acabamento esmaltado a fogo.
(GN 1/1 E - 530X325X30mm)



Cuba GN de 1/1, confeitada em aço inoxidável 304 com fundo perfurado.
(GN 1/1 P - 530X325X65mm)



Grelha confeitada em arame de aço inoxidável 304.
(GN 1/1 G)



Bandeja em chapa de aço carbono estampado com cobertura antiaderente, com 8 cavidades para ovos.
(GN 1/1 PO)



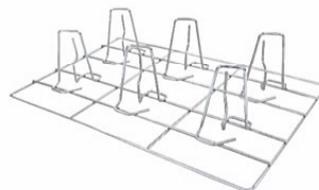
Cesto para batata frita confeitada em aço inoxidável 304
(GN 1/1 B)



Cuba GN de 1/2 confeitada em aço inoxidável 304 com fundo perfurado
(GN 1/2 P - 325x265x65mm)



Cuba GN de 1/2 confeitada em aço inoxidável 304 com fundo liso
(GN 1/2 L - 325x265x65mm)



Grelha para frangos confeitada em arame de aço inoxidável 304.
(GN 1/1 SF)



Chapa para grelhados confeitada em alumínio fundido com dupla camada antiaderente.
(GN 1/1 AFT)



Bandeja em alumínio ondulada para pão de sal.
(GN 1/1 OPS)



Bandeja em alumínio perfurada para pão doce.
(GN 1/1 PPD)

Cavaletes Forno Combinado Don Bidone



Cavalete para forno de 3 GN's, com capacidade para 7 GN's



Cavalete para forno de 6/7, 10/12 GN's, com capacidade para 12 GN's



Cavalete para forno de 20 GN's, com capacidade para 21 GN's

Cavalete de sustentação totalmente fabricado em aço inoxidável. Com pés de borracha super resistente e anti-derrapante.



Beigel®

REFRESQUEIRAS INDUSTRIAIS

RFI 150



RFI 100



- . Refresqueira Industrial de 01 sabor ideal para restaurantes e cozinhas industriais
- . Refrigeração por compressor hermético de refrigeração nacional de alto rendimento, silencioso e baixo consumo de energia
- . Termostato de temperatura regulável de 4° a 15° C
- . Gabinete e tampa em aço inox escovado
- . Reservatório cilíndrico em inox
- . Eletrobomba para movimentação do líquido
- . Registro para dreno
- . Duas torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido, para RFI 50 e 100, e quatro torneiras para RFI 150
- . Isolamento térmico em poliuretano expandido
- . Pingadeiras em aço inox para RFI 100 e RFI 150, e em plástico injetado para a RFI 50, ambas removíveis que facilitam a limpeza
- . Rodízio giratório para ajudar no deslocamento da Refresqueira para os modelos RFI 100 e RFI 150
- . Pés de borracha para o modelo RFI 50
- . Gás refrigerante R134a que não agride a natureza
- . Capacidade: 50, 100 ou 150 litros
- . Certificado pelo INMETRO
- . Garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação

RFI 50



Av. Forte do Leme, 780 - Galpão 3 | São Mateus - São Paulo/SP - Brasil
Informações: (11) 2207 8888 | atendimento@beigel.com.br

www.beigel.com.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PARECER Nº 25/2024

Teresina, 20 de setembro de 2024.

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria, viemos apresentar o Parecer relativo ao **item 62** do **Pregão Eletrônico nº 90008/2024**, cujo objeto é a aquisição de equipamentos eletrodomésticos, projetores, telas de projeção e contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha industrial, com o objetivo de atender demandas dos Restaurantes Universitários e Residências Universitárias dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ITEM: 62 – FREEZER HORIZONTAL (510 L)

A proposta apresentada pela empresa **ALFA COMÉRCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** para este item, sob **marca ELECTROLUX (MODELO: H550)**, conforme análise da proposta e catálogo encaminhado pela empresa, **apresenta-se em conformidade ao que se estabelece o Termo de Referência anexo do Edital.**

Sueli Maria Teixeira Lima
NUTRICIONISTA/UFPI
COORDENADORA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPI
SIAPE: 2099392



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PARECER Nº 23/2024

Teresina, 12 de setembro de 2024.

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria, viemos apresentar o Parecer relativo aos **item 49** do **Pregão Eletrônico nº 90008/2024**, cujo objeto é a aquisição de equipamentos eletrodomésticos, projetores, telas de projeção e contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha industrial, com o objetivo de atender demandas dos Restaurantes Universitários e Residências Universitárias dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ITEM: 49 – **PROCESSADOR ALIMENTOS (6 LÂMINAS)**-MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL, QUANTIDADE DISCO: 6,

A proposta apresentada pela empresa **ALFA COMERCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** para este item, sob **marca COPAMETAL (MODELO: MPA -30)**, **não se apresentam** em conformidade ao que se estabelece o Termo de Referência anexo do Edital.

Conforme o catálogo enviado pela empresa o produto cotado apresenta capacidade de produção inferior ao solicitado e não apresenta grade de cubo, não atende portanto, ao estabelecido no Termo de Referência anexo do Edital.

Sueli Maria Teixeira Lima
NUTRICIONISTA/UFPI
COORDENADORA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPI
SIAPE: 2099392



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PARECER Nº 04/2024

Teresina, 05 de setembro de 2024.

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria, viemos apresentar o Parecer relativo aos itens **56,74 e 75** do **Pregão Eletrônico nº 90008/2024**, cujo objeto é a aquisição de equipamentos eletrodomésticos, projetores, telas de projeção e contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha industrial, com o objetivo de atender demandas dos Restaurantes Universitários e Residências Universitárias dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ITEM: 56 – FORNO INDUSTRIAL COMBINADO A GÁS PARA COZINHA

A proposta apresentada pela empresa **ALFA COMÉRCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** para este item, sob **marca VENÂNCIO – MODELO/VERSÃO: FCDB206**, conforme catálogo encaminhado pela empresa, **apresenta-se** em conformidade ao que se estabelece o Termo de Referência anexo do Edital.

ITEM: 74 – BALCÃO TÉRMICO EM AÇO INOXIDÁVEL E PISTA FRIA COM UNIDADE CONDENSADORA HERMÉTICA, MEDIDAS: COMP. 151 X LARG. 120 X ALT. 85.

ITEM: 75 – BALCÃO TÉRMICO EM AÇO INOXIDÁVEL, COMPONENTES E COM TANQUE BANHO MARIA, MEDIDAS: COMP.190 X LARG. 70 X ALT. 124.

A proposta apresentada pela empresa **ALFA COMÉRCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** para estes itens, sob **marca VENÂNCIO (MODELOS/VERSÃO E8MM e EA10M)**, **não se apresenta** em conformidade ao que se estabelece o Termo de Referência anexo do Edital.

Justifica-se que conforme o catálogo enviados pela empresa o produto cotado não apresenta as medidas especificadas no edital e também a espessura do vidro da vitrine superior é inferior à solicitada em edital, portanto não atende ao solicitado.

Sueli Maria Teixeira Lima
NUTRICIONISTA/UFPI
COORDENADORA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPI
SIAPE: 2099392



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PARECER Nº 19/2024

Teresina, 11 de setembro de 2024.

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria, viemos apresentar o Parecer relativo aos **itens 58** do **Pregão Eletrônico nº 90008/2024**, cujo objeto é a aquisição de equipamentos eletrodomésticos, projetores, telas de projeção e contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha industrial, com o objetivo de atender demandas dos Restaurantes Universitários e Residências Universitárias dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ITEM: 58 – REFRESQUEIRA INDUSTRIAL-MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL

A proposta apresentada pela empresa **ALFA COMERCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** para este item, sob marca **BEGEL (MODELO/VERSAL RFI-150)**, conforme análise da proposta e do catálogo encaminhado pela empresa, apresenta-se em conformidade ao que se estabelece o Termo de Referência anexo do Edital.

Sueli Maria Teixeira Lima
NUTRICIONISTA/UFPI
COORDENADORA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPI
SIAPE: 2099392



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

PARECER Nº 22/2024

Teresina, 12 de setembro de 2024.

Em atenção à solicitação de Vossa Senhoria, viemos apresentar o Parecer relativo aos **itens 57** do **Pregão Eletrônico nº 90008/2024**, cujo objeto é a aquisição de equipamentos eletrodomésticos, projetores, telas de projeção e contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha industrial, com o objetivo de atender demandas dos Restaurantes Universitários e Residências Universitárias dos quatro campi da Universidade Federal do Piauí, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ITEM: 57 – FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO, A GÁS COM 04 QUEIMADORES DUPLOS COM COMANDOS INDEPENDENTES - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXDÁVEL.

A proposta apresentada pela empresa **ALFA COMERCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA** para este item, sob **marca VENÂNCIO (MODELO/VERSÃO: M4D4)**, **não se apresenta** em conformidade ao que se estabelece o Termo de Referência anexo do Edital.

Conforme o catálogo enviado pela empresa o produto/modelo cotado não é em aço inoxidável, diferindo do solicitado, portanto, não atende ao estabelecido no Termo de Referência anexo do Edital.

Sueli Maria Teixeira Lima
NUTRICIONISTA/UFPI
COORDENADORA DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFPI
SIAPE: 2099392



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins exigidos na legislação, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 24/01/2025
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA
MEI: Não
Porte da Empresa: Empresa de Pequeno

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta
Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

Automática: a certidão foi obtida através de integração direta com o sistema emissor. Manual: a certidão foi inserida manualmente pelo fornecedor.

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN	Validade:	16/11/2024	Automática
FGTS	Validade:	29/09/2024	Automática
Trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	Validade:	01/02/2025	Automática

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital	Validade:	05/10/2024
Receita Municipal	Validade:	02/11/2024

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 31/05/2025



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório Nível V - Qualificação Técnica

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado

Dados do Nível

Situação do Nível: Não cadastrado

Nenhum registro de Qualificação Técnica encontrado para o fornecedor.



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Ocorrências Ativas

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado

Nenhum registro de Ocorrência Ativa encontrado para o fornecedor



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Ocorrências Ativas Impeditivas de Licitar

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado

Nenhum registro de Ocorrência Ativa encontrado para o fornecedor



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Prováveis Ocorrências Impeditivas Indiretas do Fornecedor

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado

Nenhum registro de Ocorrência Impeditiva Indireta encontrado para o fornecedor.



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório de Credenciamento

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 24/01/2025

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Dados do Fornecedor

Porte da Empresa: Empresa de Pequeno Porte
Natureza Jurídica: SOCIEDADE EMPRESÁRIA LIMITADA MEI: Não
Capital Social: R\$ 100.000,00 Data de Abertura da Empresa: 18/01/2023
CNAE Primário: 4665-6/00 - COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA USO COMERCIAL; PARTES E PEÇAS
CNAE Secundário 1: 4661-3/00 - COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E
CNAE Secundário 2: 4669-9/99 - COMÉRCIO ATACADISTA DE OUTRAS MÁQUINAS E

Dados para Contato

CEP: 74.305-230
Endereço: RUA C42, 258 - QUADRA84 LOTE 12 - SET SUDOESTE
Município / UF: Goiânia / Goiás
Telefone: (62) 81821062 Telefone: (00) 00000000
E-mail: ALFA.LICITA@HOTMAIL.COM

Dados do Responsável Legal

CPF: 017.160.231-57
Nome: SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA

Dados do Responsável pelo Cadastro

CPF: 017.160.231-57
Nome: SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA
E-mail: shamonsouza@gmail.com

Relatório de Credenciamento

Sócios / Administradores

Dados do Sócio/Administrador 1

CPF: 017.160.231-57 Participação Societária: 100,00%
Nome: SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA
Número do Documento: 04235976601 Órgão Expedidor: Detran GO
Data de Expedição: 12/09/2022 Data de Nascimento: 19/06/1989
Filiação Materna: ANDREA CRISTINA FEITOSA DE SOUZA
Estado Civil: Casado(a)

Dados do Cônjuge/Companheiro(a)

Estrangeiro: Não CPF: 028.808.441-18
Nome: DORCAS CRISTINA PORTILHO DA SILVA SOUZA
Carteira de Identidade: 06500887433 Órgão Expedidor: DETRAN GO
Data de Expedição: 05/08/2020

CEP: 74.305-100
Endereço: AVENIDA C 13, S N - QD 77 LT 03 CASA 01 - SETOR SUDOESTE
Município / UF: Goiânia / Goiás
Telefone: (62) 81897619
E-mail: shamonsouza@gmail.com

ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
1ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL
CNPJ 49.233.193/0001-10
NIRE 52205899806

SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA, Brasileiro, Casado Comunhão Parcial, empresário, nascido em 19/06/1989, nº do CPF **017.160.231-57**, Carteira de Identidade Nº. 5142569 SPTC/GO e CNH Nº. 04235976601 SENATRAN-GO, residente e domiciliado na cidade de Goiânia - GO, na RUA C42, nº 258, QUADRA 84 LOTE 12, Setor Sudoeste, CEP: 74.305-230;

Único sócio da empresa **ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA**, com sede na Rua C42, nº 258, Qd 84 Lt 12, Setor Sudoeste, Goiânia - GO, CEP: 74.305-230 com contrato social devidamente arquivado na JUCEG (Junta Comercial do Estado de Goiás) sob nº. 52205899806 em 16/01/2023, inscrita no CNPJ/MF sob nº. **49.233.193/0001-10**. Resolve de comum e na melhor forma de direito alterar seu Contrato Social mediante as seguintes cláusulas:

I – ALTERAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO AUMENTO DO CAPITAL SOCIAL:

O Capital Social que era de R\$ 20.000,00 (Vinte mil reais), fica elevado para R\$ 100.000,00 (Cem mil reais), divididos em 100.000 (Cem mil) quotas de R\$ 1,00 (Um real) cada uma, mediante a incorporação do Capital Social no valor de R\$ 80.000,00 (Oitenta mil reais), integralizado em moeda corrente no país.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DISTRIBUIÇÃO DO CAPITAL SOCIAL:

Em decorrência da presente alteração, fica a participação societária assim distribuída.

NOME DOS SÓCIOS	QUANTIDADE DE QUOTA	PERCENTUAL DO CAPITAL %	VALOR EM (R\$)
SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA	100.000	100%	100.000,00
TOTAL GERAL	100.000	100%	100.000,00

II - CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

CLÁUSULA I - DO NOME EMPRESARIAL (art. 997, II, CC)

A sociedade tem como nome empresarial: **ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA**, e usa a expressão **ALFA COMERCIO** como nome fantasia.

CLÁUSULA II - DA SEDE (art. 997, II, CC)

A sociedade tem sua sede na Rua C42, nº 258, Qd 84 Lt 12, Setor Sudoeste, Goiânia - GO, CEP: 74.305-230.

CLÁUSULA III - DO OBJETO SOCIAL (art. 997, II, CC)

A sociedade tem por objeto o exercício das seguintes atividades econômica: **COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA USO COMERCIAL. COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USO AGROPECUÁRIO. COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E**

EQUIPAMENTOS PARA USOS TÉCNICO E PROFISSIONAL E MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA ESCRITÓRIO.

Parágrafo único. Em estabelecimento eleito como Sede (Matriz) será(ão) exercida(s) a(s) atividade(s) de COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA USO COMERCIAL. COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USO AGROPECUÁRIO. COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USOS TÉCNICO E PROFISSIONAL EMÁQUINAS E EQUIPAMENTOS PARA ESCRITÓRIO.

E exerce as seguintes atividades:

CNAE Nº 4665-6/00 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças

CNAE Nº 4661-3/00 - Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças

CNAE Nº 4669-9/99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças

CLÁUSULA IV - DO INÍCIO DAS ATIVIDADES E PRAZO DE DURAÇÃO (art. 53, III, F, Decreto nº 1.800/96)

A sociedade iniciou suas atividades em 16/01/2023 e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

CLÁUSULA V - DO CAPITAL (ART. 997, III e IV e ART. 1.052 e 1.055, CC)

O Capital Social é de R\$ 100.000,00 (Cem mil reais), dividido em 100.000 (Cem mil) quotas de R\$ 1,00 de um real cada uma, integralizadas, em moeda corrente do País.

Parágrafo único. O capital encontra-se subscrito e integralizado pelo sócio da seguinte forma:

NOME DOS SÓCIOS	QUANTIDADE DE QUOTA	PERCENTUAL DO CAPITAL %	VALOR EM (R\$)
SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA	100.000	100%	100.000,00
TOTAL GERAL	100.000	100%	100.000,00

CLÁUSULA VI - DA ADMINISTRAÇÃO (ART. 997, VI; 1.013, 1.015; 1.064, CC)

A administração da sociedade é exercida pelo sócio **SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA** que representará legalmente a sociedade e poderá praticar todo e qualquer ato de gestão pertinente ao objeto social.

Parágrafo único. Não constituindo o objeto social, a alienação ou a oneração de bens imóveis depende de autorização da maioria.

CLÁUSULA VII - DO BALANÇO PATRIMONIAL (art. 1.065, CC)

Ao término de cada exercício, em 31 de Dezembro, o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo ao(s) sócio(s), os lucros ou perdas apuradas.

CLÁUSULA VIII - DECLARAÇÃO DE DESIMPEDIMENTO DE ADMINISTRADOR (art. 1.011, § 1º CC e art. 37, II da Lei nº 8.934 de 1994)

O Administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema

financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA IX - DO PRÓ LABORE

O sócio pode, fixar uma retirada mensal, a título de pro labore para o sócio administrador, observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA X - DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS

A sociedade pode levantar balanços intermediários ou intercalares e distribuir os lucros evidenciados nos mesmos.

CLÁUSULA XI - DA RETIRADA OU FALECIMENTO DE SÓCIO

Retirando-se, falecendo ou interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz, desde que autorizado legalmente. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s) na continuidade da sociedade, esta será liquidada após a apuração do Balanço Patrimonial na data do evento. O resultado positivo ou negativo será distribuído ou suportado pelos sócios na proporção de suas quotas.

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio.

CLÁUSULA XII - DA CESSÃO DE QUOTAS

As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento do outro sócio, a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda, formalizando, se realizada a cessão delas, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA XIII - DA RESPONSABILIDADE

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor das suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLÁUSULA XIV - PORTE EMPRESARIAL

O sócio declara que a sociedade se enquadra como Empresa de Pequeno Porte - EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4º do art. 3º da mencionada lei. (art. 3º, II, LC nº 123, de 2006)

CLÁUSULA XV - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia - GO, para qualquer ação fundada neste contrato, renunciando-se a qualquer outro por muito especial que seja.

E por estarem em perfeito acordo, em tudo que neste instrumento particular foi lavrado, obrigam-se a cumprir o presente ato constitutivo, e assinam o presente instrumento em uma única via que será destinada ao registro e arquivamento na Junta Comercial do Estado de Goiás.

Goiânia - GO, 26 de outubro de 2023

SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA
Sócio/Administrador



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
01716023157	



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório Nível III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado Data de Vencimento do Cadastro: 24/01/2025

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Comprovante de Regularidade da Receita Federal e PGFN

Tipo de Comprovante: Certidão Data de Validade: 16/11/2024
Código de Controle: FE4CEC559D7473C9

Comprovante de Regularidade do FGTS

Tipo de Comprovante: Certidão Data de Validade: 29/09/2024
Código de Controle: 2024083102105992486756

Comprovante de Regularidade do TST

Tipo de Comprovante: Certidão Data de Validade: 01/02/2025
Código de Controle: 535743872024



**ESTADO DE GOIAS
SECRETARIA DE ESTADO DA ECONOMIA
SUBSECRETARIA DA RECEITA ESTADUAL
SUPERINTENDENCIA DE RECUPERACAO DE CREDITO**

CERTIDAO DE DEBITO INSCRITO EM DIVIDA ATIVA - NEGATIVA

NR. CERTIDÃO: Nº 47306360

IDENTIFICAÇÃO:

NOME:	CNPJ
ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA	49.233.193/0001-10

DESPACHO (Certidao valida para a matriz e suas filiais):

NAO CONSTA DEBITO

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FUNDAMENTO LEGAL:

Esta certidao e expedida nos termos do Paragrafo 2 do artigo 1, combinado com a alinea 'b' do inciso II do artigo 2, ambos da IN nr. 405/1999-GSF, de 16 de dezembro de 1999, alterada pela IN nr. 828/2006-GSF, de 13 de novembro de 2006 e constitui documento habil para comprovar a regularidade fiscal perante a Fazenda Publica Estadual, nos termos do inciso III do artigo 29 da Lei nr.8.666 de 21 de junho de 1993.

SEGURANÇA:

Certidao VALIDA POR 60 DIAS.
A autenticidade pode ser verificada pela INTERNET, no endereco:
<https://goias.gov.br/economia/>
Fica ressalvado o direito de a Fazenda Publica Estadual inscrever na divida ativa e COBRAR EVENTUAIS DEBITOS QUE VIEREM A SER APURADOS.

VALIDADOR: 5.555.459.668.168

EMITIDA VIA INTERNET

SGTI-SEFAZ:

LOCAL E DATA: GOIANIA, 24 SETEMBRO DE 2024

HORA: 16:16:55:1



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório Nível IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Inscrição Estadual e Municipal

Inscrição Estadual: 200012398
Inscrição Municipal: 5954649

Comprovante de Regularidade Estadual/Distrital

Tipo de Comprovante: Certidão Data de Validade: 05/10/2024
Código de Controle: 46194664

Comprovante de Regularidade Municipal

Tipo de Comprovante: Certidão Data de Validade: 02/11/2024
Código de Controle: 398.321-7



Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Relatório Nível VI - Qualificação Econômico-Financeira

Dados do Fornecedor

CNPJ: 49.233.193/0001-10
Razão Social: ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA
Nome Fantasia: ALFA COMERCIO
Situação do Fornecedor: Credenciado

Dados do Nível

Situação do Nível: Cadastrado

Dados do Balanço Anual - 12/2023

Exercício Financeiro:

Período: 01/2023 a 12/2023 Validade: 05/2025

Certidão de Falência / Recuperação

Data de Validade: 31/05/2025
Código de Controle: 4000 0242 1824 1631 6486

Dados do Balanço de Abertura - 01/2023

Exercício Financeiro:

Período: 01/2023 a 12/2023 Validade: 05/2024

Certidão de Falência / Recuperação

Data de Validade: 25/04/2023
Código de Controle: 104515628039



Estado de Goiás
Poder Judiciário
COMARCA DE GOIÂNIA
CARTÓRIO DISTRIBUIDOR CÍVEL
24 de setembro de 2024

Luis Silva
Luis Silva
Escrivão



ESTADO DE GOIÁS
PODER JUDICIÁRIO
COMARCA DE GOIÂNIA

CARTÓRIO DISTRIBUIDOR

O Bel. **LUIS SILVA**, Distribuidor Judicial Cível do Termo e Comarca de Goiânia, Capital Estado de Goiás, na forma da lei, etc.

CERTIDÃO PARA LICITAÇÃO PÚBLICA

CERTIFICA, atendendo a requerimento da parte interessada, que revendo nesta serventia o seu banco de dados informatizado, os livros, fichas, papéis e demais assentamentos e também os sistemas e dados do Poder Judiciário Estadual, verificou dos mesmos INEXISTIR, em desfavor de:

Identificação:

Requerente : **ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA**
Profissão : **PESSOA JURIDICA**
CPF/CGC : **49.233.193/0001-10**
Domicílio : **NESTA CAPITAL**

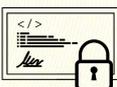
Quaisquer distribuições de ações de **Falência e Concordata**, até a presente data, ressalvada a existência de ações cíveis de outra natureza. **CERTIFICA** mais que a presente certidão abrange todas as Comarcas do Estado de Goiás.

NADA MAIS. Era tudo o que foi pedido para certificar, do que se reporta e dá fé.

Dada e passada nesta Cidade e Comarca de Goiânia, Capital do Estado de Goiás aos vinte e quatro dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e quatro (24/09/2024).

Cartório Distribuidor Cível
Luis Silva
Escrivão

Valor da certidão.....:51,65
Valor da Taxa Judiciária.....:18,29
Total.....:69,94
Data Receita.....:24/09/2024
Taxa Judiciária recolhida através da Guia de número: 683291315



Assinado digitalmente por: LUIS SILVA, ESCRIVÃO, em 24/09/2024 às 15:42:29
Para validar este documento informe o código 4000 0246 8329 1315 6486 no endereço <http://cdcivel.com.br/validar-certidao>



Home

Certidões

G



Validação de Documentos

📌 Documento Validado!

Por favor, verifique se os dados abaixo estão corretos.

Tipo de certidão

FALÊNCIA E CONCORDATA

Nome do solicitante

ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA

CPF/CNPJ

49233193000110

Número da Certidão

4000 0246 8329 1315 6486

Data de emissão da Certidão

24/09/2024

📄 Download Certidão Assinada



Endereço

O **Cartório Distribuidor Cível** está localizado dentro do Fórum Cível – Sala T12 – Térreo, na Avenida Olinda, esquina com Rua PL-03, Qd. G, Lt. 04, Park Lozandes, Cep: 74.884-120, Goiânia-GO

Horário de funcionamento: De segunda a sexta-feira, das 08:00 hs às 18:00 hs.



Todos os Direitos Reservados - Cartório Distribuidor Cível





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 49.233.193/0001-10 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 18/01/2023	
NOME EMPRESARIAL ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) ALFA COMERCIO		PORTE EPP	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 46.65-6-00 - Comércio atacadista de máquinas e equipamentos para uso comercial; partes e peças			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.61-3-00 - Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso agropecuário; partes e peças 46.69-9-99 - Comércio atacadista de outras máquinas e equipamentos não especificados anteriormente; partes e peças			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO R C42	NÚMERO 258	COMPLEMENTO QUADRA84 LOTE 12	
CEP 74.305-230	BAIRRO/DISTRITO SET SUDOESTE	MUNICÍPIO GOIANIA	UF GO
ENDEREÇO ELETRÔNICO ALFA.LICITA@HOTMAIL.COM		TELEFONE (62) 8182-1062/ (0000) 0000-0000	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 18/01/2023	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **23/09/2024** às **10:46:20** (data e hora de Brasília).

Página: **1/1**

Consulta Quadro de Sócios e Administradores - QSA

CNPJ:

49.233.193/0001-10

NOME EMPRESARIAL:

ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA

CAPITAL SOCIAL:

R\$100.000,00 (Cem mil reais)

O Quadro de Sócios e Administradores(QSA) constante da base de dados do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) é o seguinte:

Nome/Nome Empresarial:

SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA

Qualificação:

49-Sócio-Administrador

Para informações relativas à participação no QSA, acessar o e-CAC com certificado digital ou comparecer a uma unidade da RFB.

Emitido no dia 23/09/2024 às 10:59 (data e hora de Brasília).

Identificação do Contribuinte - CNPJ Matriz

CNPJ: **49.233.193/0001-10**
A opção pelo Simples Nacional e/ou SIMEI abrange todos os estabelecimentos da empresa

Nome Empresarial: **ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA**

Situação Atual

Situação no Simples Nacional: **Optante pelo Simples Nacional desde 18/01/2023**
Situação no SIMEI: **NÃO enquadrado no SIMEI**

+ Mais informações

Voltar

Gerar PDF

Relatório Calculadora Financeira

Liquidez Geral
44,01

Liquidez Corrente
44,01

Solvência Geral
44,01

Patrimônio Líquido
R\$ 211.898,83

Capital Social
R\$ 100.000,00

Dados Contábeis

Ativo Circulante: R\$ 216.825,17

Realizável a Longo Prazo: R\$ 0,00

Ativo Total: R\$ 216.825,17

Passivo Circulante: R\$ 4.926,34

Passivo Não Circulante: R\$ 0,00

Emitido em 23/09/2024 às 10:53

A veracidade das informações deve ser conferida conforme os dados que constam no Balanço Patrimonial apresentado pelo fornecedor no SICAF.



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO

Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica

Este relatório tem por objetivo apresentar os resultados consolidados de consultas eletrônicas realizadas diretamente nos bancos de dados dos respectivos cadastros. A responsabilidade pela veracidade do resultado da consulta é do Órgão gestor de cada cadastro consultado. A informação relativa à razão social da Pessoa Jurídica é extraída do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, mantido pela Receita Federal do Brasil.

Consulta realizada em: 24/09/2024 16:20:41

Informações da Pessoa Jurídica:

Razão Social: **ALFA COMERCIO DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA**
CNPJ: **49.233.193/0001-10**

Resultados da Consulta Eletrônica:

Órgão Gestor: **TCU**
Cadastro: **Licitantes Inidôneos**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **CNJ**
Cadastro: **CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Órgão Gestor: **Portal da Transparência**
Cadastro: **CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Punidas**
Resultado da consulta: **Nada Consta**

Para acessar a certidão original no portal do órgão gestor, clique [AQUI](#).

Obs: A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.

FILTROS APLICADOS:

Cadastro: CEIS CNEP

CPF / CNPJ sancionado: 49.233.193/0001-10 017.160.231-57

LIMPAR

Data da consulta: 24/09/2024 16:21:06

Data da última atualização: 09/2024 (Sistema Integrado de Registro do CEIS/CNEP - Acordos de Leniência) , 09/2024 (Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal (SIAFI) - CEPIM) , 09/2024 (Sistema Integrado de Registro do CEIS/CNEP - CEIS) , 09/2024 (Diário Oficial da União - CEAF) , 09/2024 (Sistema Integrado de Registro do CEIS/CNEP - CNEP)

DETALHAR	CADASTRO	CNPJ/CPF SANCIONADO	NOME SANCIONADO	UF SANCIONADO	ÓRGÃO/ENTIDADE SANCIONADORA	CATEGORIA SANÇÃO	DATA DE PUBLICAÇÃO DA SANÇÃO	VALOR DA MULTA	QUANTIDADE
Nenhum registro encontrado									



Improbidade Administrativa e Inelegibilidade

Certidão Negativa

Certifico que nesta data (24/09/2024 às 16:22) NÃO CONSTA no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade registros de condenação com trânsito em julgado ou sanção ativa quanto ao CPF nº 017.160.231-57.

A condenação por atos de improbidade administrativa não implica automático e necessário reconhecimento da inelegibilidade do condenado.

Para consultas sobre inelegibilidade acesse portal do TSE em <http://divulgacandcontas.tse.jus.br/>

Esta certidão é expedida gratuitamente. Sua autenticidade pode ser por meio do número de controle 66F3.1169.C98A.1737 no seguinte endereço: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/autenticar_certidao.php



TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO
CERTIDÃO NEGATIVA
DE
LICITANTES INIDÔNEOS

(Válida somente com a apresentação do CPF)

Nome completo: **SHAMON HENRIQUE FEITOSA DE SOUZA**

CPF/CNPJ: **017.160.231-57**

O Tribunal de Contas da União CERTIFICA que, na presente data, o (a) requerente acima identificado(a) NÃO CONSTA da relação de responsáveis inidôneos para participar de licitação na administração pública federal, por decisão deste Tribunal, nos termos do art. 46 da Lei nº 8.443/92 (Lei Orgânica do TCU).

Não constam da relação consultada para emissão desta certidão os responsáveis ainda não notificados do teor dos acórdãos condenatórios, aqueles cujas condenações tenham tido seu prazo de vigência expirado, bem como aqueles cujas apreciações estejam suspensas em razão de interposição de recurso com efeito suspensivo ou de decisão judicial.

Certidão emitida às 16:23:07 do dia 24/09/2024, com validade de trinta dias a contar da emissão.

A veracidade das informações aqui prestadas podem ser confirmadas no sítio <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:5>

Código de controle da certidão: A9QN240924162307

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.