INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Termo de Referência 291/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
291/2026	158137-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	RODRIGO JOSE BATISTA	21/10/2026 14:19 (v 0.8)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23346.002074.2026-12

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 158137/105-2026 - 90638/2026 (SRP)

PROCESSO Nº 23346.002074.2026-12

1.1. Eventual aquisição de equipamentos permanentes e peças de reposição para atender às necessidades do Setor de Alimentação e Nutrição do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Sem grupo	1	451529	Refresqueira industrial com capacidade para 200 litros de bebida por hora. Gabinete e tampa em aço inox escovado. Reservatório em aço inox. Torneiras tipo alavanca no frontal. Torneira na lateral p/ drenagem. Eletrobomba para movimentação do líquido isolamento térmico em poliuretano. Termostato para controle de temperatura. Pingadeira em aço inox escovado, com dreno para limpeza. Rodízio giratório. Especificações técnicas 200 litros: alt. 1.450mm, larg. 800 mm, prof. 650mm. Modelo referencial: pologel refresqueira rpi pf200" ou de melhor qualidade. Observação: O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$5.933,33	R$11.866,66
GRUPO	2	304634	Descascador industrial de legumes e tubérculos. Características do produto potência do motor: 1cv frequência: 60hz tensão: 127v altura: 1135.00 mm largura: 650.00 mm profundidade: 825.00 mm peso líquido: 60.00 kg peso bruto: 94.00 kg produçao: 500 kg/h capacidade: 25 kg 120v. Observação: O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração. Modelo referencia igual ou superior a db-25hd-n skymsem.	UNIDADE	2	R$11.417,00	R$22.834,00

01	3	213724	Disco abrasivo compatível com o equipamento db 25hd-n skymsen potência do motor: 1 cv frequência:60hz tensão: 127v altura: 1135.00 mm largura: 650.00mm profundidade: 825.00 mm peso líquido: 60.00 kg peso bruto: 94.00 kg c. Fiscal: 84386000 produção: 500 kg/capacidade: 25 kg 120v, com revestimento de óxido de zinco. Diâmetro 40cm. Observação: O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	6	R$530,00	R$3.180,00
Sem grupo	4	451181	Geladeira 6 portas 210x81x200cm aço inox 430 embalagem (lxpxa): 230 x 101 x 220cm | 150kg dimensões (lxpxa): 210 x 81 x 200cm material: aço inox escovado (externo) | aço inox polido (interno) capacidade: 2.000 litros prateleiras /trilhos: 3 prateleiras ou 18 pares de trilhos para gns refrigeração: ar forçado (degelo automático) temperatura: 1ºc a 8 2c geladeira mini câmara fria com 6 portas em aço inox escovado linha profissional maquinhal cozinhas profissionais. Com estrutura mais reforçada, a linha profissional de geladeiras se destaca pela sua durabilidade e resistência às operações mais agressivas das grandes cozinhas industriais. Características: - sistema de refrigeração com ar forçado (degelo automático); - portas com dobradiças ultra reforçadas em aço inox e sistema de molas para fechamento automático; - fabricadas inteiramente em aço inox escovado externo e revestidas internamente em aço inox brilhante (polido); - isolamento 100% em poliuretano injetado; - prateleiras internas em aço inox escovado ou opção para instalação de trilhos para gastronorm (gns) - sistema de n"gavetasl""; - temperatura entre 1ºc à 4ºc ajustável de fábrica para carnes ou hortifruti; - indicador digital de temperatura na testeira frontal do equipamento; equipamento 220v monofásico. Voltagem: 220v. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$24.663,89	R$24.663,89
Sem grupo	5	610437	Bebedouro de água industrial 25 litros em coluna. Com duas torneiras sendo uma com água natural e outra com água gelada. Corpo e estrutura em aço inox 430. Tampa e pés reguláveis de plástico (abs injetado); aparador de água (pingadeira) em aço inox 430; serpentina em aço inox 304 (interna); reservatório em polipropileno atóxico; isolamento térmico em eps; boia controladora do nível de água; tomada de 3 pinos conforme a norma da abnt/nbr/603351 certificado pelo inmetro; termostato com 7 níveis para controle de temperatura; gás ecológico r134a; refrigeração por compressor que garante maior eficiência; 190w (0,804) 60hz-180w tensão/potência: 110v ; consumo médio: 19 kw/h mês; altura da entrada	UNIDADE	20	R$2.000,00	R$40.000,00

			de água em relação ao solo: 1,15m; altura do ponto de esgotamento em relação ao solo: 52cm; altura da torneira em relação ao solo: 78cm; altura do aparador de água em relação ao solo: 57,5cm (borda superior) ; distância entre o aparador de água e torneira: 28cm (fundo do aparador); itens inclusos: filtro externo de (1/2 polegada); kit completo para instalação com engate flexível, joelho, nipel, veda rosca. Dimensões aproximadas: altura 121cm largura 33cm profundidade peso 47cm peso 14kg. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	6	624240	Bebedouro de pressão 200 lts capacidade de 200 litros no reservatório. 04 torneiras frontais cromadas. Aparador de água frontal em chapa de aço inox com dreno. Com revestimento externo em chapa de aço inox. Reservatório de água (tanque interno) em aço inox 304. Isolamento térmico injetado em poliuretano expandido. Serpentina interna em aço inox 304. Gás ecológico r 134 a. Motor hermético. Tensão 220v. Dim.: 0,37x0,68x1,56cm. Ncm: 8421.21.00; Observação: O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$4.518,00	R$18.072,00
Sem grupo	7	613341	Fatiador de frios corpo em alumínio puro anodizado e aço inoxidável. Modelo automático com capacidade de 48 fatias por minuto. Tensão elétrica / frequência / 127 v/ 60 hz/ 1 potência nominal: 600 w potência do motor: 0,33 cv consumo: 0,6 kw-h dimensões (axlxp): 610,00 x640,00x700,00 mm dimensões da embalagem (axlxp): 710x760x830 mm peso líquido / bruto: 47,20 kg / 68,20 kg diâmetro do disco: 300 mm espessura de corte: 0-3 mm dimensões de corte (axl): 190 x 190 mm modelo referencia: marca igual ou superior a ca-300l - cortador de frios automático inox, lâmina 300 mm - 0,33cv. Observação: O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	1	R$6.574,34	R$6.574,34
Sem grupo	8	328994	Mesa central com tampo, pés e estrutura em aço inox, cantos arredondados, pés tubulares em aço inox,emborrachados. Prateleira inferior fenestrada. Dimensões: 2m x 1m x 1m marca: nortinox - acabamento: escovado - pés: tubo 30x30 - chapa %18 - espessura da chapa: 422(0,8 mm) aisi 430 - capacidade de carga mesa: 60kg distribuídos - capacidade estrado inferior: 60kg distribuídos - produto em aço inox - reforço debaixo do tampo para maior resistência - travamento inferior em fenestrado para utilização como prateleira.- sapatas de regulagem (nylon)- peso: 50 kg. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	10	R$3.790,00	R$37.900,00
			Cafeteira elétrica, capacidade de 100 litros, construída em aço inoxidável aisi 304, liga 18.8; dimensões: 9565x 1450 tensão 220v e 380v - trifásico - 60hz. Sistema de café coado através de				

Sem grupo	9	457009	chuveiro e tubulação em aço inoxidável; câmara interna de pressurização de água por ebulição à 90ºc; coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de filtragem; termômetro analógico de temperatura; aquecimento por meio de resistências elétricas blindadas acomodadas em caixa de aço inox com isolamento térmico; conjunto de níveis para água e café; torneira de alívio e controle de pressurização de água quente (altura: 270mm); duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura: 820mm); válvula de fecho rápido de admissão de água; válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; pés tubulares em aço inoxidável 91 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$18.500,00	R$18.500,00
GRUPO 02	10	457083	Caldeirão cilindrico industrial 200 litros. Com tampa americana auto gerador de calor. Tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento; construção em aço inoxidável aisi 304, liga 18.8; panela confeccionada em aço inoxidável aisi 304 com os cantos arredondados; - aquecimento através de queimadores multitubulares em aço inoxidável para alta temperatura - revestimento inferior circular em aço inoxidável; - manômetro para indicação da pressão de trabalho; - estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; (opcional em aço inoxidável) - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor 9 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado; - equipado com válvula de segurança; - pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); - sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piesoeletric; capacidade 200 litros. Modelo referencia igual ou superior a cgvil-200 o 985x910mm capacidade.200l potência btu (glp)/ kcal/h (gn)112.000/ 28.200 consumo kg/h (glp)2,40. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$26.400,00	R$26.400,00

	11	463493	Peça de reposição nova: galeria para caldeirão fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de imm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo referência igual ou superior a cgvg-200, com capacidade para 200 litros. (compativel com item 10). O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$1.100,00	R$4.400,00
GRUPO 03	12	258175	Caldeirão cilincrico industrial 300 litros. Com tampa americana auto gerador de calor. Tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento; construção em aço inoxidável aisi 304, liga 18.8; panela confeccionada em aço inoxidável aisi 304 com os cantos arredondados; - aquecimento através de queimadores multitubulares nas seguintes opções (aço inoxidável para alta temperatura, aço esmaltado, ou aço carbono com aplicação de primer) - revestimento inferior circular em aço inoxidável; - manômetro para indicação da pressão de trabalho; - estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; em aço inoxidável - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor 9 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado; - equipado com válvula de segurança; - pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); - sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piesoeletric; capacidade 300 litros. Especificações tecnicas dimensões & 1180x910mm capacidade300l potência btu (glp)/ kcal/h (gn)168.000/ 42.300 consumo kg/h (glp) 3,60. Modelo referencia igual ou superior a cozil cgvil-300. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$28.200,00	R$28.200,00
			Peça de reposição nova: galeria para caldeirão fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de imm, injetor em latão com regulagem de ar compatível				

	13	463493	com o modelo referência igual ou superior a cgvg-300, com capacidade para 300 litros. (compativel com item 12). O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$1.100,00	R$4.400,00
GRUPO 04	14	627183	Caldeirão cilindrico industrial 500 litros. Com tampa americana auto gerador de calor. Tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento; construção em aço inoxidável aisi 304, liga 18.8; panela confeccionada em aço inoxidável aisi 304 com os cantos arredondados; - aquecimento através de queimadores multitubulares nas seguintes opções (aço inoxidável para alta temperatura, aço esmaltado, ou aço carbono com aplicação de primer) - revestimento inferior circular em aço inoxidável; - manômetro para indicação da pressão de trabalho; - estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; (opcional em aço inoxidável) - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor 9 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado; - equipado com válvula de segurança; - pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); - sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piesoeletric; capacidade 500 litros. Dimensão 9 1405x910mm capacidade 500l potência btu (glp)/ kcal/h (gn)224.000/ 56.400 consumo kg/h (glp) 4,80. Modelo referencia igual ou superior a cozil cgvil-500. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$35.890,00	R$35.890,00
	15	463493	Peça de reposição nova: galeria para caldeirão fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de imm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo referencia igual ou superior a cgvg-500 com capacidade para 500 litros. (compativel com item 14). O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$1.100,00	R$4.400,00
Sem grupo	16	307130	Estante em aço inox com plano perfurado. Dimensionamento: 1400x500x1800mm. Espessura da chapa: 20mm. Capacidade de 300kg por plano de carga. Quatro planos lisos ou perfurados com reguladores de altura; - plano adicional, totalizando cinco planos (opcional); - possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade deoutra estante de mesma medida; - montantes com perfis especiais;- sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). O	UNIDADE	10	R$5.630,00	R$56.300,00

			valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	17	611222	Cilindro sovador. Dimensões 1715 mm 865 mm 1520 mm em aço inox, motor 2 cv 6p 220/380v trifásico peso do equipamento: 425 kg. Capacidade de produção 20kg de massa pronta. Rolamentos duplos. Funcionamento suave e silencioso. Alta durabilidade e baixo índice de manutenção. Construído em aço inox com bandejas em aço inox. 135rpm. Equipamento 220v trifasico. Observação: O equipamento deverá ser entregua, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. Modelo referencia igual ou superior a gpaniz csp600.	UNIDADE	1	R$61.125,12	R$61.125,12
Sem grupo	18	450917	Batedeira planetária. Capacidade 38 litros. Indicação ideal para fabricação de produtos de confeitaria (massas leves, pastosas e líquidas). Características: estrutura em aço inox; quatro estágios de velocidade; troca de velocidade elétrica por inversor de frequência; baixo nível de ruído; 3 batedores (raquete e gancho em alumínio fundido e globo em aço inox 304); acompanha carrinho para transporte da cuba.capacidade máxima de massa pronta: 38 litros; velocidades: 48 | 145 rpm; potência: 1,5 cv; consumo: 1,1 kw /h; voltagem: 220v monofásico; dimensões (axlxp): altura: 117 cm; largura: 72 cm; profundidade: 50 cm; peso: 185 kg. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$28.222,00	R$28.222,00
Sem grupo	19	443716	Centrífuga extratora de água superficial de alimentos. Totalmente em aço inoxidavel. Sistema auto centrante que elimina a trepidação do equipamento. Aceleração gradual e desaceleração gradual. Alarme sonoro, tampa de segurança. Temporizador automático. Dimensionamento: 624mmx900mmx757mm. Peso 122kg. 0,75kw produção de 100 a 300kg/h. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando	UNIDADE	1	R$51.700,00	R$51.700,00

			o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. Modelo referencia: igual ou superior a ce410 incanfex.				
Sem grupo	20	391377	Lavador de botas - semiautomático - 1 posição - normalizado nr10 e nr12 - inox 304. Lavador de botas com escova rotativa - 1 posição estrutura em aço inox 304 escova rotativa com cerdas de nylon de 1,0mm, carretel de 300mm de diâmetro e 300mm de comprimento. Proteção mecânica no rolo central para evitar o esmagamento das cerdas pelo solado da bota chuveiro direcionado e com acionamento de agua automático botão seletor de acionamento de água: automático, manual ou desligado para evitar o desperdício de água. Acompanha: suporte de detergente, escova manual, válvula de acionamento vedada, manual de instrução e manutenção completo (com lista de peças de reposição) entrada de agua 2” fêmea e saída de esgoto de 1.1/4” macho fácil instalação (painel elétrico montado, instalado e testada) podendo ser fornecido com escova carretel branca ou azul. Deverá ser confirmada a cor no momento do pedido. Normalizados para nr10 e nr12 (com laudo) proteção mecânica conforme norma nr 12 - proteção mecânica dos mancais e partes girantes. Carenagem de proteção no moto redutor.painel de comando em 24vcc com as proteções normalizadas para nr 10 - comando a em baixa tensão, botão de emergência monitorado, caixa com ip65, solenoide acionamento de água a 24vcc, acionamento por sensor embutido e protegido, painel com disposição para proteção mecânica. Todas as soldas pelo processo tig com acabamento industrial tremido fino. 4 pés com regulagem de nivelamento alimentação mono ou bifásica 110vca. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	6	R$6.400,00	R$38.400,00
Sem grupo	21	446092	Microondas branco. Voltagem110v. Eficiência energética painel touchscreen funções desodorizador características da porta / tampoporta de vidro / puxador embutido na cor prata tipo de fogãoelétricocapacidade (litros)34 litros com prato giratório, função descongelar e ajuste de potencia. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	10	R$1.100,00	R$11.000,00
Sem grupo	22	462874	Lavadora de alta pressão de uso semi-profissional com mangueira profissional de trama de aço de 5 metros de comprimento. Características: uso c/ detergente: sim acessórios - lança bico turbo especificações: - pressão: 1.900 libras - vazão: 420 l/h - comprimento do fio: 5,0 m - potência (w): 1.900 - tensão/voltagem: 220v dimensões: - altura: 40,00 cm largura: 30,00 cm - profundidade: 83,00 cm - peso: 15,50 kg. Garantia: 12 meses contra defeitos de fabrica. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	10	R$1.534,49	R$15.344,90
			Fogão baixo a gás. Construído em aço inoxidável aisi 304, liga 18.8; tampo superior em aço inoxidável; grelhas em ferro fundido medindo				

GRUPO 05	23	331196	500x500mm; queimador em ferro fundido tipo coroa 9295mm ou cachimbo g100mm; queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama; painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser; bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável; prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); chapa de sobrepor proporcional a duas grelhas. Dimensões: 2500x1300x600mm. Com 8 queimadores duplos e 8 grelhas. Potência (glp-btu/ gn-kcal/h): 391.206 / 98.588. Consumo (glp-kg/h/ gn-mº/h): 8,39/10, 62. Modelo referência igual ou superior a cozil fgcil5-8d. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$18.700,00	R$18.700,00
	24	463493	Peça de reposição nova: jogo de queimador completo composto por: queimador coroa completo. Queimador sem miolo completo. Tubo de ligação. Compatível com o item 23 modelo de referencia igual ou superior a marca cozil. Composto por: : grelha ferro fundido med. 490 x 490mm , queimador coroa grande rosca 1º" nº 15 mod. Qmd-15 - fundicao paulo moura, queimador cachimbo aconcagua s/ miolo rosca 1º" nº 28 a mod. Q m-28 fundicao paulo moura, espalhador p/ queimador cachimbo aconcagua sem miolo mod. Es28-a -fundicao paulo moura , tubo 220mm c/rosca de alimentacao do queimador. Coroa frontal p/ fogao de centro/encosto - 01 peça acil-172; jogo de queimador completo composto por: 5 peças sendo: grelha , queimador coroa, queimador cachimbo, espalhador, tubo 220mm. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	16	R$1.100,00	R$17.600,00
	25	215388	Coifa de ilha - fabricada em aço inox aisi 430; medidas: 2800 x 1450 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui filtro inercial e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 7,5 metros de ducto de aço inóx aisi 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca cofapinóx ou de melhor qualidade. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de	UNIDADE	1	R$25.900,00	R$25.900,00

			funcionamento, sem custos adicionais.. Equipamento compatível com item 23.				
Sem grupo	26	473234	Cortina ar material: metal e plástico comprimento: 200 cm características adicionais: com controle remoto. Peso evaporadora 12,5 kg potência: 320 w ruído. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	2	R$1.550,00	R$3.100,00
Sem grupo	27	453299	Cortina ar material: metal e plástico comprimento: 150 cm potência: 280 w tensão: 220 v vazão: 2.400 m3 com controle remoto. Ruído. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	2	R$1.270,00	R$2.540,00
Sem grupo	28	452993	Cortina ar material: metal e plástico comprimento: 120 cm potência: 240 w vazão: 1.900 m3/min aplicação: fluxo laminar características adicionais: com controle remoto. Ruído. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	2	R$1.200,00	R$2.400,00
Sem grupo	29	451437	Moedor de carne elétrico comercial 3 cv, voltagem 220 motor 2,2 kw (3 cv) fase 1 ou 3 frequência 50/60 hz consumo 3,48 kwh altura até centro disco 260 mm moagem em disco (5mm) 6,670 kg/min remoagem em disco (5mm) 3,300 kg/min média moagem e remoagem 5 kg/min ou 300 kg/h dimensões da máquina (c x l x a)845 x 410 x 530 mm peso líquido 67 kg peso bruto 78 kg. Observação: o valor da proposta deve contemplar os custos de entrega (frete). Modelo referência: igual ou superior a caf 98 d dsm-i tr. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	1	R$7.649,55	R$7.649,55
			Câmara climática de panificaçãotemperatura: refrigeração +5° a +15°c | aquecimento +20° a +40°c revestimento interno em aço inox 430 revestimento externo frontal em aço inox 304 e				

Sem grupo	30	457073	laterais em aço revestido tipo inox suporte regulável para bandejas perfeito controle da fermentação de pães, acelera ou retarda automaticamente a fermentação antes de assar umidificação automática vaporizador externo que ajuda a umidificar a massa evitando o seu ressecamento controle de temperatura: controlador eletrônico gabinete com rodízios com trava obs.: as bandejas não acompanham o produto obs.: não recomendado para descongelamento de pães equipamento(s) certificado(s) conforme portaria inmetro nº 148 /2022. Dimensionamento: 750 frente (mm), capacidade líquida(l) 925; profundidade (mm) 1110; altura (mm) 2045; capacidade bruta (l) 925; peso líquido (kg) 127; consumo (kwh/dia) 4,79; classe (4) temperatura refrigeração +5° a +15°c | aquecimento +20° a +40°c sistema refrigeração por ar forçado com evaporador aletado. 220v 50/60hz. Aquecimento por resistência blindadao. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$11.265,00	R$22.530,00
Sem grupo	31	440943	Fogão industrial construído em aço inox. Quantidade de bocas: 2 bocas chama especial: chama dupla tipo de fogão: industrial grelhas: 30x30 cm com grade inferir para servir de porta panelas. Queimadores: 2 queimadores duplos em ferro fundido. Baixa pressão: sim dimensão e peso: produto com embalagem (cxlxa): 73 x 49 x 83 cm produto com embalagem: 14,530 kg. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	1	R$1.089,50	R$1.089,50
Sem grupo	32	343307	Mesa para refeitório para 6 lugares. Tampos modulares em termoplástico; estrutura tubular em aço carbono com pintura eletrostatica; dimensões: comprimento 1,80m x largura 0,81m x altura 0,76m. Com 6 cadeiras, com estrutura em aço carbono; encosto e assento em polipropileno. Peças em termoplástico. Dimensões da cadeira: 400mm de comprimento no encosto e assento, largura de 185mm no encosto. Altura do chão ao assento de 380mm, largura do assento 340mm. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração. AMPLA CONCORRÊNCIA.	UNIDADE	80	R$2.300,00	R$184.000,00
			Estação de ozônio para higienização e esterilização. Alimentação elétrica: tensão 220v – corrente: 1.7 a. Construída em aço inoxidável; projetada para higienização de frutas, legumes e verduras; tanque cinético e estático; cestos removíveis para fácil manuseio; dreno para escoamento da água ozonizada pós operação; botão liga/desliga; controlador para configuração de tempo da operação; higienização de alimentos em apenas 5 minutos; o ozônio é 35 vezes mais eficaz que o hipoclorito de sódio na higienização de alimentos; economiza o uso de água e outros ganhos indiretos; elimina a necessidade de compra e uso de: uniformes, produtos químicos e epi’s; indicado para: restaurantes, hortifrutis, empresas, indústrias alimentícias e cozinhas				

Sem grupo	33	265930	hospitalares. Dimensionamento: 1600x800x900mm; consumo (w/mês), capacidade 4gns. Potência de 380 kw consumo de 45 kw/m (uso 4 h/dia) corrente 1.7 a tensão 220 v. O processo utiliza o gás ozônio produzido na própria estação e possui alto poder germicida para inativar bactérias, vírus e fungos. A principal vantagem da estação, é que ela sozinha consegue esterilizar qualquer tipo de produto. O que normalmente levaria entre 15 e 20 minutos para uma esterilização normal, na estação e possível fazer em apenas 5 minutos com muito mais qualidade. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$69.400,00	R$69.400,00
Sem grupo	34	614768	Cafeteira tipo dispensador de bebidas quentes capacidade 14 litros com uma torneira sem gotejamento, construido de duas peças e parede dupla, em aço inox, para configurar e manter as bebidas aquecidas por mais tempo. Para regular a temperatura das bebidas armazenadas e evitar o superaquecimento quando vazio, este dispensador de bebidas quentes tem um termostato queimado ajustável, cortado e anti-seco. Com uma construção de 120v/60hz e um plugue nema 5-15p, este dispensador de bebida quente funciona de forma confiável com tomadas padrão dos eua. ppotência de 1000w totalmente em aço inox 304 com botão de liga e desliga. Dimensão: 33p x 33l x 53,84. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração. AMPLA CONCORRÊNCIA.	UNIDADE	20	R$4.899,90	R$97.998,00
Sem grupo	35	481373	Liquidificador industrial, basculante, copo monobloco inox. Capacidade de 25 litros.tensão eletricia/ frequencia/fases: 220v/60hz/1 potencia nominal: 1.550w potencia do motor: 1,5 hp-cv consumo: 1,55kw.h dimensão(axlxp) 1,175 x390x525 mm . Peso liquido: 24,50 kg rotação: 3.500 rpm peso bruto: 27 kg volume máximo do copo: 25l . Qualidade igual ou superior à marca skimsen. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$3.003,97	R$6.007,94
Sem grupo	36	473366	Pass-through vertical, corpo externo em aço inoxidável; corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço inoxidável); isolamento térmico em lã de rocha; portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon); cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm; grades inclusas; aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais; bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos termocontrolador digital de	UNIDADE	2	R$17.384,78	R$34.769,56

			temperatura; temperatura de trabalho: até 85°c; pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Dimensões de 1400x800x2050mm; 4 portas; capacidade de armazenagem de 68 gn/1/1 (65); volume interno de 1180 litros; potência de 4,0 kw e 220v monofásico. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	37	613288	Pass-through vertical refrigerado, construído em aço inoxidável; corpo interno em alumínio liso naval; isolamento em poliuretano de alta densidade; portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 inclusas; grades inclusas. Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; unidade de refrigeração incorporada; degelo automático com o sistema frost-free; termocontrolador digital de temperatura;temperatura de trabalho: +2°c a +6° c; pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Dimensões de 1400x855x2050mm; com 4 portas; capacidade de 68 gn 1/1-65; volume interno de 1180 litros e potência do compressor, 1 /2hp. Qualidade igual ou superior à marca cozil. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$19.274,62	R$38.549,24
Sem grupo	38	443663	Modeladora para pães, construída em chapa de aço sae 1020 com pintura em epóxi; montada sobre rodízios para facilitar a movimentação, possui rolos de pré laminação das massas revestidos com cromo duro (material atóxico) para evitar a oxidação; possui sistema de reversão da saída da massa. Possibilita trabalhar com uma ou duas pessoas; possui sistema de abertura dos rolos de fácil manuseio, através de alavanca graduado; tampa de proteção superior, facilitando a limpeza interna; base, rampa de saída e bandejas em aço inoxidável para evitar possíveis oxidações; botão de rearme para quando acionados os dispositivos de segurança, o equipamento só volta a funcionar se ele for pressionado. Rolos de tração dos feltros com material aderente; esteira de entrada com 25cm; simples sistema de troca de feltro, sem necessidade de desmontar a máquina para trocar o mesmo; possui bandeja coletora basculante na saída, fabricada em inox; possui suporte para assadeiras; montada com rolamentos especiais (vedados) e mancais parafusados, facilitando as ações de manutenção e troca dos feltros. Capacidade: modela pães de 15g a 1000g. Dimensões (alt. × larg. × prof.): 1276mm x	UNIDADE	1	R$20.464,63	R$20.464,63

			832mm x 1244mm. Tensão: 220v monofásico. Equipamento produzido com componentes de segurança conforme norma regulamentadora nr - 12. Qualidade igual ou superior à marca prática. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.				
Sem grupo	39	474332	Armário panificação, material: aço inox, medidas externas de: altura: 180 cm, largura: 66 cm, profundidade: 82 cm, características adicionais: pés com rodízios, capacidade: 20 bandejas de 60 x 80 cm. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$5.990,00	R$23.960,00
Sem grupo	40	445089	**misturadeira/amassadeira rápida para panificação:** equipamento profissional destinado a misturar e sovar massas panificáveis de forma simultânea, indicado para uso intensivo em padarias, cozinhas industriais, confeitarias e similares, devendo proporcionar mistura e desenvolvimento homogêneo da massa em ciclo de até 8 minutos. **capacidade:** mínima de 4 kg e máxima de 50 kg de massa pronta por ciclo. **sistema de mistura:** sistema rápido de homogeneização, promovendo rotação e tombamento da massa entre o misturador e elementos internos, com baixo atrito e reduzido aquecimento da massa durante o processamento, dispensando intervenção manual durante a operação. **construção:** estrutura robusta com acabamento externo em pintura epóxi resistente; cuba/tacho e fechamento superior em aço inoxidável, adequados ao contato com alimentos e à higienização frequente. Tampa superior com abertura própria que permita a adição segura de ingredientes durante o funcionamento e favoreça a saída de gases provenientes do processo. **segurança:** sistema de proteção que impeça o acesso do operador às partes móveis durante o funcionamento, tampa/proteção com dispositivo de segurança e atendimento à nr-12 e demais normas aplicáveis. **motor:** potência mínima de **7,5 cv**, trifásico. **velocidade:** aproximadamente **250 rpm**, admitindo-se variação que não comprometa a capacidade e o desempenho estabelecidos. **alimentação elétrica:** **220 v ou 380 v trifásico, 60 hz**, conforme tensão indicada pela administração. **consumo elétrico:** aproximadamente **5,5 kw/h**, admitindo-se variação compatível com a potência e desempenho do equipamento. **dimensões de referência:** aproximadamente 945 mm de altura × 635 mm de largura × 955 mm de profundidade, admitindo-se variações dimensionais que não prejudiquem a instalação, capacidade ou desempenho especificados. **peso: ** aproximadamente 140 kg. **desempenho e	UNIDADE	1	R$20.290,57	R$20.290,57

			qualidade:** equipamento deverá possuir capacidade, robustez, produtividade e desempenho iguais ou superiores ao equipamento de referência da categoria de misturadeiras rápidas profissionais de 50 kg. **instalação:** o equipamento deverá ser entregue devidamente instalado e em pleno funcionamento, devendo o valor da proposta contemplar integralmente todos os custos de frete, entrega, montagem, instalação, materiais necessários, testes de funcionamento e demais despesas indispensáveis à sua plena operação. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.				
Sem grupo	41	451441	Processador de alimentos confeccionado em aço inox aisi 430 - próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 v / 60 hz / 1. Potência nominal: 1.047 w. Potência do motor: 1 hp-cv. Consumo: 1,05 kw·h. Dimensões (axlxp): 775,00x710,00x520,00 mm. Peso líquido / bruto: 71,50 kg / 99,00 kg. Produção aproximada: 400 kg/h. Rotação: 510 rpm. O processador acompanha 6 discos: fatiador de 1,5 mm, fatiador de 3 mm, ralador, desfiador de 3 mm, desfiador de 5 mm e desfiador de 8 mm.. Modelo referência: pa-14-n skymsen. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	1	R$19.300,50	R$19.300,50
Sem grupo	42	445456	Amassadeira para a produção dos mais variados tipos de massas pesadas de panificação. A masseira espiral é o equipamento ideal para a produção de massas em regime de trabalho intenso, com baixo nível de ruído, misturando a massa com cuidado, desenvolvendo a estrutura do glúten e atingindo o ponto de véu. Capacidade: 80 kg de massa pronta; painel de controle frontal superior digital, com duas velocidades, teclas liga/desliga/reset, controle de velocidades manual/automática. Temporizador para a programação do tempo em cada velocidade. Iluminação da cuba e display indicativo. Mecânica resistente e silenciosa por correias e correntes; 2 velocidades; ampla abertura da grade, facilitando o manuseio; motor potente; cuba giratória em aço inox 304, estampada em peça única; batedor espiral em ferro fundido ou em aço inox 304; estrutura em aço inox 430.sistema de contenção da farinha; iluminação da cuba; sapata niveladora; opcional de raspador para pão de queijo. Modelo referência gpaniz ae80g2.dimensões (altura x largura x comprimento)1.530x780x1.290mm. observação: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega	UNIDADE	1	R$91.824,90	R$91.824,90

			(frete) e instalação. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
Sem grupo	43	445088	Máquina automática tipo cortadora transversal para fatiar vegetais alongados como pepino, banana, abobrinha, batata doce. Também utilizada para fazer o “picadinho” de folhas e ervas como couve, repolho, cebolinha, salsinha aceita peças com tamanho máximo (altura x largura x comprimento) de 100 x 100 x 1000mm. Incluindo os opcionais: mesa auxiliar para apoiar caixa e organizar entrada de produtos na máquina, dispositivo para pré-corte de repolho (para adaptar o produto às medidas da máquina, esteira especial em formato v para legumes alongados, faca especial “zigue-zague” para corte de legumes. Equipamento com seleção de espessuras feita automaticamente. Acompanha manual técnico disponibilizado em pen drive ou impresso. Possui rodas para facilitar transporte e mudança de posicionamento para fins de limpeza ou manutenção. Alteração da pressão da esteira superior feita manualmente através da remoção dos pesos. Sensores de segurança se adequam a norma nr 12. • altura: 1430mm, comprimento: 1130mm, largura: 600mm, peso: 220kg, tensão: 220v monofásica, amperagem: 10 a – usar tomadas 20a, potência total: 2 kw, produção: 300kg/h de fatias de legumes/frutas. Observação: O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$65.000,00	R$65.000,00
Sem grupo	44	451441	Cubetadeira de vegetais • equipamento desenvolvido para corte em cubos, palitos ou fatias de vegetais de formato arredondado e sem casca ou com casca fina. • o produto é submetido a força centrífuga e ao passar por uma faca reta são cortadas as fatias com ajuste de espessura. • em seguida essas fatias passam por um conjunto de facas circulares, fazendo o corte em "palitos", de medida fixa. Um rotor de facas transversais faz o corte das tiras em cubos. • este rotor pode ser removido quando se desejar o corte em palitos. • todos os acessos às facas são fixados por parafuso, atendendo a norma nr12. • alimentação de produto pode ser feito com uma caixa, que pode ser apoiada sobre a máquina para melhorar ergonomia do trabalho. • corpo da máquina fabricado em aço inoxidável aisi 304. O conjunto de corte é totalmente construído em aço	UNIDADE	1	R$85.000,00	R$85.000,00

			inox 304 e bronze, sem partes plásticas, garantindo assim um maior tempo de vida. • capacidade até 500 kg/h. • potência do motor 2cv com 4p. Tensão 220v trifásica. • o equipamento com dimensões aproximadas de 08 x 08 x 08mm. Enviado junto o corte para cubos. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
			Lavadora de louças industrial contínua, tipo transportadora de gavetas/racks, com mesas auxiliares de entrada e saída. Capacidade e desempenho: equipamento industrial de alta produtividade, destinado à lavagem contínua e higienização de pratos, bandejas, copos, xícaras, talheres e utensílios. Capacidade mecânica mínima de 250 gavetas/racks por hora, utilizando gavetas padronizadas de aproximadamente 500 x 500 mm, com capacidade equivalente mínima aproximada de 4.500 pratos de jantar por hora. Deverá possuir pelo menos duas velocidades de operação, possibilitando adequação da velocidade ao nível de sujidade e à demanda de lavagem. Cada gaveta deverá comportar aproximadamente 18 pratos rasos ou fundos, ou quantitativo equivalente de pires, pratos de sobremesa, bandejas, copos, xícaras, talheres ou pequenos utensílios. Construção: máquina construída predominantemente em aço inoxidável aisi 304, incluindo tanques, cobertura, portas, estrutura, braços de lavagem e componentes sujeitos ao contato com água, detergentes e resíduos alimentares. Construção com paredes ou painéis duplos, de forma a reduzir a dispersão de calor e o nível de ruído no ambiente. Tanques com cantos arredondados e superfícies de fácil higienização, resistentes à ação corrosiva de detergentes, sanitizantes e ácidos provenientes dos alimentos. Cestos ou filtros coletores de resíduos removíveis em aço inoxidável. Sistema de lavagem: sistema contínuo composto por etapas de pré-lavagem, lavagem e enxágue final, com braços e bicos distribuídos de maneira a garantir cobertura uniforme das superfícies das louças. Bicos projetados para reduzir entupimentos e permitir fácil remoção e higienização. Deverá possuir sistema de filtragem de resíduos de alta eficiência, preferencialmente em múltiplos estágios, reduzindo a necessidade de interrupções frequentes para limpeza. Bomba ou bombas de lavagem de alta eficiência e sistema de transporte automático dos racks, com proteção contra travamento. Sentido de avanço reversível ou possibilidade de configuração para operação da esquerda para a direita ou da direita para a esquerda, conforme necessidade do local de instalação. Controle e segurança: painel de comando digital, de fácil visualização e operação,				

Sem grupo	45	239726	com indicação das fases de funcionamento e das temperaturas de lavagem e enxágue. Controle automático do nível de água e das temperaturas. Sistema que impeça a continuidade da operação quando não forem atingidas as temperaturas mínimas necessárias à adequada higienização. Dispositivo de segurança que interrompa imediatamente a operação ou o movimento do transportador em caso de abertura das portas durante o funcionamento. Sistema de proteção contra travamento ou acúmulo de racks na linha de transporte. Temperaturas: temperatura de lavagem na faixa aproximada de 55°c a 65°c e temperatura de enxágue final entre 80°c e 90°c, ou faixas equivalentes que assegurem higienização térmica adequada. Tanques: tanque de pré-lavagem com capacidade aproximada mínima de 40 litros e tanque principal de lavagem com capacidade mínima aproximada de 65 litros. Sistema de enxágue final dotado de reservatório ou aquecedor de capacidade compatível com a produtividade especificada e capaz de manter continuamente a temperatura mínima requerida durante a operação. Consumo de água: consumo máximo aproximado de 350 litros de água por hora na capacidade nominal, admitindo-se tecnologia com consumo inferior, desde que mantida a capacidade e a eficiência de higienização requeridas. Alimentação e instalação elétrica: alimentação 220 v, trifásica, 60 hz. Potência instalada compatível com a capacidade requerida, aproximadamente 36,5 kw, admitindo-se variação decorrente da tecnologia empregada pelo fabricante, desde que compatível com a infraestrutura elétrica do local e assegurada a produtividade mínima especificada. Equipamento deverá atender às normas brasileiras aplicáveis de segurança elétrica e segurança de máquinas, incluindo nr-10 e nr-12, quando pertinentes. Pressão de alimentação de água: funcionamento compatível com pressão de abastecimento aproximada entre 1,5 e 4,0 bar, admitindo-se faixa operacional mais ampla. Dimensões: equipamento principal com dimensões compatíveis com instalação em cozinha industrial, tendo como referência aproximada 1.970 mm de largura x 770 mm de profundidade x 1.620 mm de altura, admitindo-se variações dimensionais decorrentes do fabricante, desde que preservadas a capacidade operacional especificada e a possibilidade de instalação no espaço destinado ao equipamento. Altura útil mínima da câmara de lavagem de aproximadamente 400 mm. Mesas auxiliares: deverão ser fornecidas juntamente com a lavadora 01 mesa auxiliar de entrada e 01 mesa auxiliar de saída, ambas construídas em aço inoxidável aisi 304, perfeitamente compatíveis com a altura, dimensões e sistema transportador da lavadora, permitindo movimentação contínua e segura dos racks. Cada mesa deverá possuir aproximadamente 1.500 mm de comprimento, largura compatível com racks de 500 x 500 mm, estrutura reforçada e pés reguláveis ou niveladores. As mesas deverão ser entregues e instaladas integradas ao equipamento. As mesas	UNIDADE	1	R$194.783,00	R$194.783,00

			podem ser lisas ou em roletes. Gavetas/racks e acessórios: deverão acompanhar o equipamento, no mínimo, 06 gavetas/racks para pratos, 06 gavetas/racks para bandejas e 06 gavetas/racks apropriadas para copos, xícaras e/ou pequenos utensílios, além de suportes ou cestos para lavagem de talheres em quantidade compatível com a operação. Todos os racks deverão possuir dimensões compatíveis com a máquina e ser fabricados em material resistente às temperaturas, produtos químicos e ao regime intensivo de utilização. Instalação e entrega técnica: o equipamento deverá ser entregue completamente instalado e em condições de pleno funcionamento, incluindo frete, descarga, movimentação até o local definitivo, montagem, nivelamento, integração das mesas auxiliares, conexões finais aos pontos elétricos, hidráulicos e de drenagem previamente disponibilizados, regulagens, testes, partida inicial e comissionamento. Deverão estar contemplados na proposta todos os materiais e serviços necessários à instalação e ao funcionamento adequado do conjunto. Treinamento e documentação: após a instalação, a contratada deverá realizar orientação ou treinamento operacional para os servidores e/ou funcionários indicados pela contratante, abrangendo operação, higienização diária, desmontagem de filtros e braços, cuidados preventivos e procedimentos básicos de segurança. Deverão ser fornecidos manual de operação e manutenção em português e documentação técnica necessária à instalação e assistência. Garantia: garantia mínima de 12 meses, contados a partir da instalação e aceite definitivo do equipamento, abrangendo peças e mão de obra, observadas as condições normais de utilização. Referência de qualidade e desempenho: hobart ccr260 ou equipamento de qualidade, capacidade, desempenho e características técnicas equivalentes ou superiores. Não será exigida a marca de referência, sendo admitidos equipamentos de outros fabricantes desde que comprovem integralmente o atendimento aos requisitos mínimos estabelecidos nesta especificação. Observação: não deverá ser fornecido túnel de secagem. O valor da proposta deverá contemplar o equipamento, mesas auxiliares de entrada e saída, racks e acessórios especificados, frete, instalação, testes, comissionamento e treinamento, sem custos adicionais para a contratante. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
			Forno turbo programável a gás para panificação: equipamento profissional de alta capacidade,				

GRUPO 06	46	445792	destinado à produção de pães, salgados e produtos de confeitaria, construído em aço inoxidável, com isolamento térmico de alta performance. Capacidade: mínimo de 12 assadeiras de 600 × 800 mm para produtos altos e possibilidade de utilização de até 18 assadeiras de 600 × 800 mm para produtos baixos; produção de até aproximadamente 500 pães franceses crus de 65 g por ciclo. Programação e controles: painel eletrônico/digital de fácil operação, capacidade de armazenamento de no mínimo 100 receitas, com até 4 etapas por receita mais etapa de pré-aquecimento; conexão usb para importação e exportação de receitas; controle de temperatura de 50°c a 250°c; controle de tempo de 1 a 99 minutos; sistema de injeção de vapor e controle de umidade durante as etapas; função de interrupção da convecção/turbinas para produtos delicados de confeitaria. Sistema de aquecimento /convecção: aquecimento a gás por queimador atmosférico e trocadores de calor; circulação forçada de ar por no mínimo 2 turbinas de alta performance, com sistema de reversão do sentido de rotação. Construção: porta com vidro duplo temperado, iluminação interna da câmara e pés ajustáveis. Alimentação elétrica: 220 v monofásico, 50/60 hz, potência elétrica aproximada de 1,2 kw, disjuntor de 10 a, cabo mínimo 3 × 2,5 mm² e conexão elétrica compatível com 16 a, 2p+t. Gás: funcionamento com glp ou gás natural, conforme configuração solicitada; potência térmica aproximada de 33,6 kw; consumo máximo aproximado de 1,80 kg/h de glp ou 2,25 m³/h de gás natural; pressão de alimentação de aproximadamente 2,8 kpa para glp ou 2,0 kpa para gás natural. Instalação hidráulica: entrada de água 3/4" bsp, pressão de alimentação entre 3 e 8 m.c.a., devendo ser utilizado sistema de filtragem/tratamento de água adequado às especificações do equipamento, para proteção do sistema de geração de vapor. Dimensões: aproximadamente 1.032 mm de largura × 2.181 mm de profundidade × 1.788 mm de altura do corpo do equipamento, podendo atingir aproximadamente 2.048 mm considerando componentes superiores/chaminé; peso aproximado de 453 kg. Deverão ser respeitados afastamentos mínimos para ventilação de aproximadamente 25 mm nas laterais e 75 mm na traseira, bem como espaço necessário para manutenção. Acessórios inclusos: carro gaiola compatível, com no mínimo 12 níveis para assadeiras 600 × 800 mm, e tubo chaminé/saída de gases compatível com o equipamento. Garantia: mínima de 12 meses para peças e mão de obra, excetuados itens sujeitos a desgaste natural. O equipamento deverá ser fornecido completo, novo, acompanhado de manual em português e de todos os componentes necessários ao seu perfeito funcionamento e instalação. Modelo de referência para pesquisa de mercado: forno turbo programável a gás prática g500 prg ou equivalente/similar ou de qualidade superior. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15	UNIDADE	1	R$81.357,00	R$81.357,00

			dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
	47	215388	Coifa de ilha - fabricada em aço inox aisi 430; medidas: 1300 x 2000 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui filtro inercial e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 2,5 metros de ducto de aço inóx aisi 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca cofapinóx ou de melhor qualidade. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. Equipamwento compativel com item 46. AMPLA CONCORRÊNCIA.	UNIDADE	1	R$19.449,90	R$19.449,90
			Forno combinado inteligente a gás – 40 gn 1/1 × 65 mm: equipamento profissional de piso, destinado à produção intensiva de refeições em cozinhas industriais e unidades de alimentação de grande porte, com fonte térmica principal a gás e alimentação elétrica auxiliar necessária ao funcionamento dos sistemas de controle, ventilação, geração de vapor, automação e demais componentes. Capacidade: mínimo de 40 recipientes gastronorm gn 1/1 × 65 mm simultaneamente, carga total mínima de 200 kg de alimentos, equivalente a até 5 kg por gn, e produtividade compatível com aproximadamente 1.400 refeições em turno de 4 horas, conforme tipo de preparação e cardápio executado. Funcionamento: deverá operar por circulação forçada de ar quente, vapor e combinação de ar quente e vapor, permitindo, no mínimo, as funções ar quente, vapor, vapor combinado, regeneração, cocção por tempo, cocção por temperatura interna do alimento, delta t ou tecnologia equivalente, cocção noturna e cocção múltipla. Deverá possuir sistema inteligente de cocção que permita ao operador selecionar categoria ou tipo de alimento, processo e resultado final pretendido, incluindo ponto interno e grau de coloração ou douramento, realizando automaticamente a definição e/ou ajuste dos parâmetros de temperatura, umidade, circulação de ar e tempo durante o processo. Não será considerada equivalente a simples existência de receitas previamente cadastradas com parâmetros fixos. Temperatura e controle de umidade: deverá possuir faixa de temperatura ajustável de, no mínimo, 30 °c a 260 °c, geração				

			controlada de vapor, controle ativo de umidade e sistema de retirada ativa de umidade da câmara. Deverá possuir circulação forçada de ar com sistema capaz de garantir distribuição uniforme da temperatura e do vapor em todos os níveis, incluindo inversão automática do sentido de rotação das turbinas ou tecnologia tecnicamente equivalente. Construção: estrutura e câmara de cocção construídas predominantemente em aço inoxidável resistente à corrosão, altas temperaturas, vapor e produtos de higienização, admitindo-se como referência a utilização de aço inoxidável aisi 444 e aisi 430 ou materiais de características técnicas equivalentes ou superiores. Deverá possuir câmara com configuração sanitária e acabamento que facilite a higienização, isolamento térmico em fibra cerâmica de alta performance ou material tecnicamente equivalente, porta com visor, iluminação interna, sistema de drenagem e componentes adequadamente protegidos para utilização em ambiente de cozinha profissional. Dimensões e peso: dimensões externas aproximadas de 1.064 mm de largura × 1.450 mm de profundidade × 2.087 mm de altura, admitindo-se variação dimensional de até aproximadamente 5%, desde que sejam integralmente mantidas a capacidade, funcionalidade e compatibilidade com o espaço destinado à instalação. Peso líquido de referência de aproximadamente 337 kg. A licitante deverá apresentar ficha técnica ou desenho técnico oficial do fabricante contendo dimensões definitivas, peso e localização dos pontos de água, energia elétrica, gás, drenagem, saída de vapor e gases de combustão. Cocção múltipla: deverá permitir o preparo simultâneo de diferentes alimentos tecnicamente compatíveis dentro da mesma câmara, utilizando condições comuns de cocção, com gerenciamento individual dos tempos de cada preparação, identificação ou seleção dos níveis utilizados e avisos visuais e/ou sonoros para inserção e retirada dos alimentos, permitindo operação contínua com recipientes entrando e saindo da câmara em momentos distintos. Sonda de núcleo: deverá possuir sonda multiponto com, no mínimo, 6 pontos de medição, integrada ao sistema eletrônico, permitindo utilizar a temperatura interna do alimento como parâmetro de acompanhamento, controle e término automático da cocção. Painel, receitas e automação: deverá possuir painel digital touchscreen com interface intuitiva e menus em português, utilizando textos, símbolos e /ou imagens. Deverá permitir armazenamento de, no mínimo, 1.000 receitas ou programas, com possibilidade de programação de, no mínimo, 12 etapas por receita, criação e edição de programas, área de favoritos ou acesso rápido e possibilidade de importação, exportação e atualização de receitas, configurações e software. Conectividade e registros: deverá possuir conectividade por wi-fi e rede cabeada rj45 ou tecnologias equivalentes, além de porta usb ou sistema equivalente para transferência de dados, importação e exportação de receitas,			

48	258389	configurações e registros. Deverá permitir geração e exportação de relatórios dos processos de cocção compatíveis com princípios haccp /appcc. As funções essenciais de cocção e operação do equipamento deverão permanecer disponíveis mesmo na ausência de conexão com a internet. Higienização automática: deverá possuir sistema automático ou inteligente de higienização interna, com diferentes programas ou níveis de limpeza conforme o grau de sujidade, indicando, calculando ou dosando a quantidade necessária de produto detergente. O sistema deverá contemplar lavagem, enxágue, desengorduramento e processo de descalcificação ou controle de incrustações. Os detergentes, desengordurantes, descalcificantes e demais produtos químicos necessários à operação deverão possuir disponibilidade regular no mercado nacional. Alimentação a gás: equipamento fornecido configurado para glp, salvo indicação diversa da administração, com consumo máximo de referência de aproximadamente 2,60 kg/h de glp, pressão de alimentação de aproximadamente 2,8 kpa e tubulação com diâmetro mínimo de referência de 1/2". Para instalações com percurso inferior a 10 m entre cilindros e equipamento, considerar regulador compatível com vazão mínima de referência de 12 kg/h; para percursos superiores, deverão ser utilizados reguladores e rede adequadamente dimensionados. Quando utilizado sistema com cilindros p45, deverão ser previstos no mínimo dois cilindros ou maiores operando em paralelo, ou solução tecnicamente equivalente capaz de garantir vazão contínua e segura. Quando configurado para gás natural, considerar consumo máximo de referência de aproximadamente 2,49 m³/h e pressão de alimentação de aproximadamente 2,0 kpa. A fonte térmica principal do equipamento deverá obrigatoriamente ser a gás, não sendo aceita versão com aquecimento principal exclusivamente elétrico. Alimentação elétrica auxiliar: deverá operar em 220 v trifásico ou 380 v trifásico, 50/60 hz, conforme infraestrutura elétrica disponibilizada pela administração. Para 220 v trifásico, considerar potência elétrica instalada de referência de aproximadamente 16,1 kw, disjuntor de aproximadamente 50 a, cabo de referência 4 × 10 mm² e conexão de aproximadamente 63 a, 3p+t. Para 380 v trifásico, considerar potência de aproximadamente 16,1 kw, disjuntor de aproximadamente 32 a, cabo de referência 5 × 4 mm² e conexão de aproximadamente 32 a, 3p+n+t. Deverão prevalecer os dados definitivos do fabricante do equipamento ofertado, desde que compatíveis com a infraestrutura da unidade. A contratada deverá informar previamente tensão, número de fases, potência nominal, corrente, disjuntor, seção dos cabos, conexão e requisitos de aterramento, observando as normas técnicas aplicáveis, inclusive a abnt nbr 5410. Abastecimento de água: deverá possuir entrada de água com conexão de referência de 3/4" bsp e operar com pressão de alimentação de aproximadamente 5 a	UNIDADE	1	R$187.601,55	R$187.601,55

GRUPO 07			15 m.c.a. Deverá ser utilizada água potável, dentro dos parâmetros de qualidade indicados pelo fabricante. Quando requerido, deverão ser previstos filtros de carvão ativado, resina catiônica ou sistema de tratamento tecnicamente equivalente, adequado à redução da dureza, cloretos, sólidos dissolvidos e demais elementos capazes de provocar incrustações ou comprometer o sistema de geração de vapor e a garantia do equipamento. Drenagem: o sistema deverá possuir drenagem apropriada para descarte de água em temperatura elevada, podendo a água de saída atingir aproximadamente 85 °c. A tubulação deverá ser construída em material compatível com essa temperatura, adequadamente dimensionada, conduzida a ralo ou rede de esgoto e instalada de forma a assegurar escoamento adequado, sem refluxo, estrangulamentos ou condições que comprometam o funcionamento do equipamento. Exaustão: o equipamento deverá obrigatoriamente ser instalado sob coifa profissional de exaustão dimensionada conforme a abnt nbr 14518 vigente e as recomendações do fabricante, de modo a captar integralmente os vapores gerados durante a cocção, os vapores liberados durante a abertura da porta e os gases provenientes da combustão. Como referência, considerar saída de vapor de aproximadamente 80 mm de diâmetro e saída de gases de combustão de aproximadamente 150 mm de diâmetro. A coifa deverá projetar-se, no mínimo, aproximadamente 300 mm além da face frontal do forno e respeitar o afastamento vertical mínimo indicado pelo fabricante. Afastamentos e espaço operacional: deverão ser respeitados os afastamentos mínimos necessários à ventilação e ao funcionamento do equipamento, tendo como referência aproximadamente 25 mm nas laterais e 75 mm na traseira. Para manutenção, deverão ser previstos espaços adicionais de referência de aproximadamente 150 mm na lateral esquerda, 150 mm na traseira e 800 mm na lateral direita, ou os afastamentos definitivos estabelecidos pelo fabricante do equipamento ofertado. Deverá existir espaço frontal suficiente para abertura integral da porta, inserção e retirada do carro gaiola, movimentação segura dos operadores, carga, descarga, higienização e assistência técnica. Carga estrutural: o piso deverá ser plano, nivelado, resistente e dimensionado para suportar, no mínimo, o peso operacional correspondente ao equipamento, carga máxima de alimentos, carro gaiola e demais acessórios, acrescido da margem de segurança definida pelo responsável técnico da instalação. Carro gaiola incluso: deverá acompanhar obrigatoriamente 01 carro gaiola construído em aço inoxidável, compatível com o equipamento e com capacidade para, no mínimo, 40 recipientes gn 1/1, adequado à carga e descarga integral do forno. Deverá possuir rodízios apropriados para movimentação, dispositivos de retenção ou travas que impeçam o deslocamento acidental das gns e construção compatível com a temperatura, peso e condições de operação do forno. O carro gaiola deverá				

			integrar obrigatoriamente o fornecimento, ainda que seja comercializado separadamente ou classificado como acessório opcional pelo fabricante. Fornecimento e instalação: o fornecimento deverá compreender equipamento novo, carro gaiola, transporte, entrega técnica, movimentação até o local definitivo, posicionamento, nivelamento, instalação e conexão aos pontos de água, gás, energia elétrica e drenagem previamente disponibilizados pela administração, regulagem e teste do sistema de gás, inicialização, configuração, comissionamento e testes completos de funcionamento e cocção. Treinamento: deverá ser realizado treinamento presencial dos operadores, abrangendo, no mínimo, funcionamento e configuração do painel, cocção inteligente, cocção manual, cocção múltipla, cocção noturna, utilização da sonda de núcleo, criação, edição e armazenamento de receitas, utilização do carro gaiola, higienização automática, procedimentos de segurança e manutenção básica realizada pelo operador. Documentação e comprovação: a licitante provisoriamente vencedora deverá apresentar catálogo, ficha técnica, manual ou documentação oficial do fabricante que permita comprovar, no mínimo, capacidade para 40 gn 1 /1 × 65 mm, capacidade máxima de carga, dimensões, peso, material de construção, faixa de temperatura, funcionamento e aquecimento a gás, modos de cocção, cocção inteligente, cocção múltipla, cocção noturna, sonda multiponto, armazenamento de receitas, conectividade, higienização automática, tensão e potência elétrica auxiliar, consumo e pressão de gás, requisitos hidráulicos, drenagem, exaustão e demais características exigidas. A administração poderá realizar diligência, demonstração técnica ou prova de conceito para confirmação das características e funcionalidades do equipamento ofertado. Garantia e assistência técnica: garantia mínima de 24 meses, contados do recebimento definitivo e comissionamento, abrangendo peças e mão de obra, ressalvados consumíveis e componentes sujeitos ao desgaste natural devidamente identificados pelo fabricante. Deverá ser assegurada assistência técnica especializada e disponibilidade de peças de reposição no território nacional. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
			Coifa para forno combinado a gás – 40 gn 1/1 × 65 mm objeto: sistema completo de ventilação e exaustão mecânica para forno combinado profissional a gás com capacidade para 40 gn 1/1 × 65 mm, destinado à captação e remoção dos vapores gerados durante a cocção, vapores				

	49	215388	liberados na abertura da porta e gases provenientes da combustão, incluindo coifa, filtros, dutos, conexões, curvas, registros, portas de inspeção, suportes, exaustor, motor, comando elétrico, terminal de descarga externa, elementos de fixação, projeto, instalação, testes, balanceamento e comissionamento. Dimensionamento: sistema destinado a forno com dimensões aproximadas de 1.056 mm de largura × 1.506 mm de profundidade, devendo a coifa cobrir integralmente o equipamento, possuir largura igual ou superior à do forno, projeção mínima de 300 mm além da face frontal e profundidade útil de captação de referência não inferior a aproximadamente 1.806 mm, podendo ser superior conforme memorial de cálculo. A instalação deverá respeitar distância vertical mínima aproximada de 400 mm acima do teto do forno, ou valor superior indicado pelo fabricante, abrangendo integralmente as saídas de vapor e gases de combustão e possuindo área suficiente para captar o grande volume de vapor liberado pela abertura da porta de equipamento de 40 gn em plena carga. Construção: coifa profissional em aço inoxidável aisi 304 ou material tecnicamente equivalente ou superior, resistente à corrosão, vapor, altas temperaturas, condensados e produtos de limpeza, com acabamento sanitário, superfícies lisas, estrutura reforçada, soldas adequadamente acabadas, ausência de arestas cortantes e espessura de chapa compatível com uso profissional, recomendando-se mínimo de 0,8 mm. Filtragem e condensados: deverá possuir filtros metálicos profissionais tipo inercial/baffle ou tecnologia equivalente, em aço inoxidável, removíveis, laváveis e dimensionados para a vazão total calculada, além de calha ou sistema de coleta e condução de condensados capaz de impedir gotejamento sobre o forno ou área de trabalho. Exaustor: deverá possuir exaustor mecânico profissional dimensionado especificamente para a elevada produção de vapor e calor do forno de 40 gn. A vazão e a pressão estática deverão resultar de memorial de cálculo considerando carga térmica, dimensões da coifa, abertura do forno, produtos da combustão, filtros, comprimento e seção dos dutos, curvas, transições, registros, terminal de descarga e demais perdas de carga. O equipamento deverá assegurar a vazão calculada na pressão estática real do sistema. A contratada deverá informar potência, tensão, fases, corrente, rotação, vazão, pressão estática e curva de desempenho do exaustor. Dutos e descarga: deverá ser fornecida rede completa de dutos metálicos entre a coifa e o ponto de descarga externa, com juntas estanques, suportação adequada, curvas e transições dimensionadas, portas de inspeção e acessibilidade para limpeza e manutenção. A descarga deverá ser realizada externamente em posição que impeça recirculação do ar exaurido para portas, janelas, tomadas de ar ou áreas ocupadas, incluindo terminal de proteção contra intempéries. Reposição de ar: a contratada deverá calcular a necessidade de compensação do volume de ar	UNIDADE	1	R$25.900,00	R$25.900,00

			exaurido e, quando necessário, prever sistema de reposição mecânica de ar externo filtrado, dimensionado para evitar depressão excessiva na cozinha, garantir eficiência da exaustão e não interferir negativamente na combustão do forno nem na captura da coifa. Instalação elétrica e segurança: o sistema deverá contemplar comando elétrico completo do exaustor com acionamento, proteção contra curto-circuito e sobrecarga, aterramento e demais dispositivos necessários. Quando tecnicamente aplicável, deverá ser previsto intertravamento entre exaustão e equipamento de cocção. O conjunto deverá possuir dispositivos ou soluções para redução de vibração e ruído, incluindo coxins, juntas flexíveis ou equivalentes quando necessários. Projeto e instalação: antes da fabricação definitiva, a contratada deverá realizar levantamento técnico no local e fornecer projeto executivo e memorial de cálculo contendo dimensões definitivas da coifa, vazão em m³/h, pressão estática em pa, potência do exaustor, seção e trajeto dos dutos, perdas de carga, filtros, localização da descarga, necessidade de reposição de ar, suportação e instalações elétricas. O projeto deverá ser elaborado por profissional legalmente habilitado, acompanhado de art/rrt ou documento equivalente. O preço deverá incluir fabricação, transporte, montagem, instalação, coifa, filtros, dutos, curvas, transições, suportes, exaustor, ligações elétricas, terminal externo, acabamentos, testes, balanceamento e comissionamento. Testes e documentação: após a instalação deverão ser realizados testes de vazão, pressão, captura e contenção dos vapores com o forno em funcionamento, inclusive durante a abertura da porta, verificação da descarga externa, vibração, ruído anormal e funcionamento dos dispositivos de segurança. Deverão ser entregues projeto “as built”, memorial de cálculo, art/rrt, ficha técnica e curva de desempenho do exaustor, esquema elétrico, manual de limpeza e manutenção e relatório de balanceamento e comissionamento. Normas e garantia: o sistema deverá atender à abnt nbr 14518 vigente, às normas elétricas aplicáveis, às exigências sanitárias, de segurança contra incêndio e do corpo de bombeiros, além das recomendações do fabricante do forno. Garantia mínima de 12 meses para todo o sistema instalado, incluindo coifa, exaustor, motor, componentes elétricos, fixações e serviços de instalação. Produto compativel com item 48 do pregão. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
			Carro para detritos construído em aço inoxidável aisi 304 liga 18,8. Capacidade: 80l. Tampa				

Sem grupo	50	473221	basculante com sistema de acionamento leve por pedal. Alças anatômicas laterais em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios ø3”, sendo dois rodízios simples e dois com freios. marca de referência: cozil. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$1.360,00	R$2.720,00
Sem grupo	51	462874	Lavadoura de alta pressão tipo de bico ideal para limpezas profundas. Mais precisão e eficiência. Permite controlar a saída de água: leque ou concentrado. Especificações: - voltagem: 110v - potência elétrica: 1700 w - pressão máxima: 1800 psi - vazão: 360 l/h - motor: indução - tamanho da mangueira: 5 m - tipo da mangueira: mangueira de nylon conteúdo da embalagem: - 1 de alta pressão; - 1 lança com bico regulável; - 1 lança com bico turbo; - 1 mangueira de alta pressão; - 1 engate rápido; - 1 aplicador de detergente. Marca de referência: wap. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	10	R$2.078,00	R$20.780,00
Sem grupo	52	380386	Balança mecânica, plataforma em aço carbono sae 1020. Dispositivo indicador (a x l x p): composto de contra peso, cursor grande, cursor pequeno e réguas em alumínio, uma para medir unidade e a outra para medir dezenas medindo 23x40x7 cm. Plataforma: aço carbono sae 1020 com pintura industrial martelada. Coluna tubular em aço carbono: 22cm. Pés reguláveis e antiderrapantes. Dimensões: altura: 58cm largura: 30cm profundidade: 52cmpeso líquido: 9,5kg peso bruto: 11 kg capacidade: 150 kg divisão: 100 g plataforma: altura: 13cm largura: 30cm profundidade: 40cm. Marca de referência: micheletti. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$1.547,00	R$3.094,00
Sem grupo	53	617857	Balança digital plataforma - capacidade máxima: 300kg. Balança pesadora com indicador remoto. Capacidade de pesagem: 300kg x 50g (divisão). Plataforma de pesagem: de aço inoxidável aisi 304; dimensões: 500 (largura) x 500 (profundidade) mm; base: aço carbono sae 1020, com pintura primer poliuretano preto liso. Display: remoto; lcd; 6 dígitos de 12 mm (largura) x 26 mm (altura); dimensões: 200 (largura) x 183 (altura) x 155 (profundidade) mm. Alimentação de entrada: fonte multivoltagem automática de 93,5 a 264,0 vca. Inmetro: em conformidade com a portaria 236/94 e classe de exatidão. Dimensões: altura: 120 mm largura: 500 mm profundidade: 500 mm. Marca de referência: toledo. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$5.613,23	R$11.226,46
			Enceradeira industrial da mais alta tecnologia e qualidade oferecendo maior resistência e durabilidade no seu manuseio. O seu uso é indicado em áreas industriais, comerciais, condomínios e principalmente nos hotéis e hospitais por seu baixo nível de ruído.				

Sem grupo	54	485736	acionamento com duplo comando (destros e canhotos)e trava de segurança, alavanca liga e desliga. Rotação 190 rpm e cabo elétrico 12mts. Cabo semi-automático posicionamento de altura acionada através de pedal. Acompanha o equipamento: 1 escova de lavar c/flange e 1 suporte fixador c/flange . 1 escova de polir disco abrasivo. Rodas de pvc, evitando marcas no piso. -garantia de 1 ano. Material/composição alumínio rotação da escova (rpm) 190 rpm aspira líquidos não aspira sólidos não possui rodinhas sim alimentação energia elétrica voltagem 110v ou 220v (não é bivolt)potência (w) 740w consumo (kw/h) 1,16 kw/h comprimento do fio (cm) 15 metros portál (sem fio)não cor cinza conteúdo da embalagem 1 enceradeira, 1 escova de lavar e 1 escova de lustrar, 1 disco abrasivo manual de instrução. Marca de referência: deep clean. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	6	R$4.715,44	R$28.292,64
Sem grupo	55	463054	Armário roupeiro de aço guarda-volume vestiário 08 portas grandes. Armário roupeiro de aço para vestiário,produzido em aço chapa 26 0,45mm, possui 08 portas com venezianas para ventilação, compartimentos de tamanhos grandes independentes sem divisórias internas, fechamento das portas através de pitão para cadeado. Características: - quantidade de portas: 08 -cor: cinza padrão - chapa: 26 / 0,45mm - medida das portas/ vãos: 092 alt x 027 larg - sistema de ventilação: veneziana - fechamento: pitão para cadeado -quantidade de cabides por porta: 2 - pés removíveis:não - desmontável: não (exceto portas que podem ser trocadas). - pintura: epóxi pó altura: 198cm largura:126cm profundidade: 042cm peso: 50kg. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	10	R$3.000,00	R$30.000,00
Sem grupo	56	613889	Estante construída totalmente em aço inóx com planos perfurados. Estrutura de no mínimo 2mm e chapa de no mínimo 1mm. Quatro planos perfurados com reguladores de altura; possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida. Montantes com perfis especiais; sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: 0,9m comprimento x 0,5m largura x 1,8m altura. Capacidade de carga de 150kg por plano. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	10	R$3.600,00	R$36.000,00
Sem grupo	57	608104	Carrinho de carga 2×1 junior em alumínio com extensorf3 – 225/450kg posição horizontal (plataforma) altura:1.015mm largura quadro: 300mm largura total: 530 mm comprimento da plataforma: 965mm comprimento total em 04 rodas: 1.200mm capacidade de carga: 450 kg posição vercal (po “l”) altura: 1.300mm largura quadro: 300mm largura total: 530mm profundidade nariz: 190mm x 355mm capacidade de carga: 225 kg. O valor da proposta deverá	UNIDADE	4	R$5.810,00	R$23.240,00

			contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	58	304613	Carro auxiliar - construído totalmente em aço inoxidável aisi 304, com 2 planos construídos em chapa de inóx de 1mm, medindo: 900mm x 600mm x 900mm. Estrutura tubular em aço inoxidável, tubo de . Alça de movimentação tubular. Tampo e prateleira lisos. Possui 04 rodízios sendo 2 com travas. Qualidade igual ou superior à marca cozil. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$1.691,00	R$6.764,00
Sem grupo	59	304613	Carro tipo plataforma - construído totalmente em aço inoxidável aisi 304, medindo 1000mm x 600mm x 165mm. Estrutura tubular em aço inoxidável, possui 04 rodízios sendo os 2 traseiros com travas. Capacidade de carga de 250kg. Qualidade igual ou superior à marca cozil. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$2.130,00	R$8.520,00
Sem grupo	60	304613	Carro tanque - construído totalmente em aço inoxidável aisi 304, medindo 900mm x 700mm x 900mm. Estrutura tubular em aço inoxidável, possui 04 rodízios sendo os 2 traseiros com travas. Capacidade de 288 litros. Qualidade igual ou superior à marca cozil. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	2	R$2.188,00	R$4.376,00
Sem grupo	61	304613	Carro para transporte de pratos - construído totalmente em aço inoxidável aisi 304, medindo 575mm x 575mm x 800mm. Possui uma coluna central e 4 colunas nas quinas laterais para apoiar os pratos. Possui 04 rodízios sendo 2 com travas. Capacidade de 4 colunas com 60 pratos de 270mm. Qualidade igual ou superior à marca cozil. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.	UNIDADE	4	R$5.166,00	R$20.664,00
Sem grupo	62	442574	Resfriador de água indicado para o resfriamento de massas no processo de mistura. Capacidade: de 100 l de água; produção:45l/h; tensão: 220v monofásico; dimensões externas (alt. ×larg. × prof.): 180cm x 66cm x 88cm. Possui: setpoint de temperatura da água de 2 °c; medidor de dosagem preciso; reservatório com isolamento em poliuretano injetado; bomba de água para abastecimento e recirculação; função padeiro noturno para garantir a água gelada na primeira hora de produção. Construido em aço inoxidável; com rodízios para movimentação; funcionamento em ambientes com temperatura de até 40°c; calibração manual de fácil acesso; display de fácil operação; compressor de 1 hp; proteção	UNIDADE	1	R$5.085,00	R$5.085,00

			anticongelamento; mangueira com ponteira em aço inoxidável em formato de gancho para fácil aplicação. Acessórios de série: mangueira de entrada e mangueira de saída. Compatível com a marca perfecta curitiba ou de melhor qualidade. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	63	611540	Câmara frigorifica para vegetais – resfriados dimensões aproximadas: 2950x2730x2500 mm revestimento parede e teto: termo painelem poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável aisi 304, de 100 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral temperatura de entrada: + 25ºc temperatura interna: 3º c a + 8º c rotatividade diária: aproximadamente 1000 kg equipamento de refrigeração das câmaras: unidade condensadora de 1,5 hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de liquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de liquido, calço de borracha. Unidade evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de comando: para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contatores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / gás refrigerante: totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolação térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo r-22 e hp 81. 20 m de tubulação. Conj. / termo painel / paredes / teto: termopainel com núcleo isolante em pur (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 100 mm (espessura)e constituído por face metálica de aço inoxidável aisi 304, isento de cfc, com retardante a chamas, classe r1, conforme norma nbr 7358 (abnt), com massa especifica aparente moldada (meam) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do pur até 90ºc. Isolamento do piso: isolação térmica em placas de isopor posterior será feito uma camada	UNIDADE	1	R$58.700,00	R$58.700,00

			de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de isopor (eps) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto batente / portas frigorificas: revestimento em aço inoxidável e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo correr, totalmente nivelada aos painéis, sentido de esquerda ou direita, equipadas com: dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 peças. Medida 1800 x 800 x 100 – correr. Iluminação sistema de iluminação interna, em led ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: cortinas em pvc no interior da câmara. Compatível com a marca cozil ou de melhor qualidade. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.				
			Câmara frigorifica para carnes - congelados dimensões aproximadas: 2950x2730x2500 mm revestimento parede e teto: termo painel em poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável aisi 304, de 150 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral temperatura de entrada: 5º c temperatura interna: -14° a- 18º c rotatividade diária: aproximadamente 1200 kg equipamento de refrigeração das câmaras: unidade condensadora de 3hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de liquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de liquido, calço de borracha. Unidade evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de comando: para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contatores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / gás refrigerante: totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolação térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo r-22 e hp 81. 20 m de tubulação. Conj. / termo painel / paredes / teto: termopainel com núcleo isolante em pur (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura				

Sem grupo	64	611541	de 150 mm (espessura)e constituído por face metálica de aço inoxidável aisi 304, isento de cfc, com retardante a chamas, classe r1, conforme norma nbr 7358 (abnt), com massa especifica aparente moldada (meam) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do pur até 90ºc. Isolamento do piso: isolação térmica em placas de isopor posterior será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de isopor (eps) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto batente / portas frigorificas: revestimento em aço inoxidável e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo giratória de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipadas com: dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 peças. Medida 1800 x 800 x 100 – giratoria. Iluminação sistema de iluminação interna, em led ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: cortinas em pvc no interior da câmara. Compatível com a marca cozil ou de melhor qualidade. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos , as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$63.515,90	R$63.515,90
			Câmara frigorifica para carnes e pré-preparo resfriados dimensões aproximadas: 3350x2730x2500 mm revestimento parede e teto: termo painel em poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável aisi 304, de 100 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral temperatura de entrada: + 25ºc temperatura interna: 0º c a + 5º c rotatividade diária: aproximadamente 1000 kg equipamento de refrigeração das câmaras: unidade condensadora de 2 hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de liquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de liquido, calço de borracha. Unidade evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de comando: para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico,				

Sem grupo	65	611540	chaves magnéticas, contatores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / gás refrigerante: totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolação térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo r-22 e hp 81. 20 m de tubulação. Conj. / termo painel / paredes / teto: termopainel com núcleo isolante em pur (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 100 mm (espessura)e constituído por face metálica de aço inoxidável aisi 304, isento de cfc, com retardante a chamas, classe r1, conforme norma nbr 7358 (abnt), com massa especifica aparente moldada (meam) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do pur até 90ºc. Isolamento do piso: isolação térmica em placas de isopor posterior será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de isopor (eps) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto batente / portas frigorificas: revestimento em aço inoxidável e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo correr, totalmente nivelada aos painéis, sentido de esquerda ou direita, equipadas com: dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 peças. Medida 1800 x 800 x 100 – correr. Iluminação sistema de iluminação interna, em led ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: cortinas em pvc no interior da câmara. Compatível com a marca cozil ou de melhor qualidade. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$75.200,00	R$75.200,00
			Câmara frigorifica para laticinios resfriados dimensões aproximadas: 2550x2730x2500 mm revestimento parede e teto: termo painel em poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável aisi 304, de 100 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral temperatura de entrada: + 25ºc temperatura interna: 2º c a + 5º c rotatividade diária: aproximadamente 1000 kg equipamento de refrigeração das câmaras: unidade condensadora de 2 hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de liquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de liquido, calço de borracha. Unidade evaporadora: 01 peça, estruturado em				

Sem grupo	66	611540	alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de comando: para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contatores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / gás refrigerante: totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolação térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo r-22 e hp 81. 20 m de tubulação. Conj. / termo painel / paredes / teto: termopainel com núcleo isolante em pur (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 100 mm (espessura)e constituído por face metálica de aço inoxidável aisi 304, isento de cfc, com retardante a chamas, classe r1, conforme norma nbr 7358 (abnt), com massa especifica aparente moldada (meam) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do pur até 90ºc. Isolamento do piso: isolação térmica em placas de isopor posterior será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de isopor (eps) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto batente / portas frigorificas: revestimento em aço inoxidável e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo correr, totalmente nivelada aos painéis, sentido de esquerda ou direita, equipadas com: dobradiças e gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 peças. Medida 1800 x 800 x 100 – correr. Iluminação sistema de iluminação interna, em led ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: cortinas em pvc no interior da câmara. Compatível com a marca cozil ou de melhor qualidade. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$56.870,00	R$56.870,00
Sem grupo	67	612076	Máquina de fabricar gelo, produz até 45 kg de gelo em 24 horas, capacidade de armazenamento é de 13 a 15 kg. Possui compressor de alta potência certificado, gás refrigerante r134a (gás ecológico certificado pelo inmetro). Tecnologia avançada que reduz o consumo de energia enquanto mantém a máxima eficiência de produção. Possui 1 pá para coletar o gelo, 1 mangueira para abastecimento de água, 1 mangueira de drenagem de água. Compatível	UNIDADE	2	R$11.800,00	R$23.600,00

			com a marca polar ou de melhor qualidade. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	68	457748	Frigideira basculante a gás. Pressão do gás: glp: 285mmca/ gn: 200mmca construída em aço inoxidável aisi 304, liga 18.8; cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados; tampa basculante e alavanca em aço inoxidável; galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado; sistema piloto e acendiment manual; acionamento manual da cuba basculante através de volante especial frontal com sistema de eixo; acionamento automático da cuba basculante através de comando eletrônico com sinalizadores luminosos nas funções basculares sobe e desce; manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura; contraventamento tubular em aço inoxidável ø1″; pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2″ com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). dimensões (mm) 1050x900x900. Capacidade (litros)100l; basculamento automático; potência (glp-btu/ gn-kcal/h) 75.000/18.800 consumo(glp-kg/h/ gn-m³/h)1,60/2,02. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.	UNIDADE	1	R$41.200,00	R$41.200,00
Sem grupo	69	193605	Lavadora basculante 120 litros desenvolvida para atender às exigências em cozinhas industriais e fábricas de alimentos. O equipamento é projetado para realizar a lavagem eficiente dos alimentos (flv), promovendo a sanitização e remoção de sujidades e resíduos superficiais de forma prática e segura. O sistema realiza a lavagem dos alimentos por meio da recirculação contínua da água, promovendo a remoção de sujidades e contaminantes de forma rápida e eficiente. A movimentação constante da água contribui para a melhoria da qualidade do process o produtivo. De operação simples e intuitiva, o equipamento foi projetado para facilitar o dia a dia do operador. Sua estrutura compacta e robusta permite fácil integração em diferentes layouts industriais. Sua configuraçã o garante repetibilidade e padronização dos ciclos o sistema de recirculação da água proporciona eficiência operacional e praticidade durante o processo de lavagem, contribuindo para a redução do consumo de recursos e dos custos operacionais. Especificações: capacidade do cesto 120 litros material do tanque e cesto aço inoxidável aisi 304, resistente à corrosão e de fácil higienização sistema de mistura: bomba hidráulica entrada e dreno de água: válvula solenoide com acionamento no painel tipo de cesto: basculante (não removível) alimentação elétrica: 220v monofásica 60hz potência: 1,2 kw corrente nominal : 6 a pressão mínima de entrada da água:	UNIDADE	1	R$56.369,00	R$56.369,00

			1,5kgf/cm ² vazão mínimo do ponto de esgoto: 9 m ³/ h (150 l/min) entrada de água: obriga tório a instalação de filtro de retenção de partículas (não fornecido). Dimensões lxaxp 1500x800x1000; tensão 220v; frequência 60hz; potência 900w; corrente 2,4a; consumo* 144kw/h; O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais.				
Sem grupo	70	482609	**minicâmara refrigerada para carnes – 02 portas – capacidade mínima de 2.500 litros** **aplicação:** equipamento de refrigeração comercial/institucional, tipo minicâmara fria ou refrigerador industrial vertical, destinado à conservação e armazenamento de carnes resfriadas, não congeladas. **capacidade:** capacidade líquida mínima de 2.500 litros. **portas:** mínimo de 02 portas frontais independentes, com puxadores resistentes e sistema de vedação eficiente por gaxetas magnéticas ou tecnologia equivalente. **refrigeração:** sistema de refrigeração por ar forçado, com evaporador aletado ou tecnologia equivalente, capaz de promover circulação e distribuição uniforme do ar refrigerado em todo o compartimento interno. **temperatura:** faixa de trabalho entre 0 °c e +7 °c ou faixa mais ampla que contemple integralmente esses valores, adequada à conservação de carnes resfriadas. **controle de temperatura:** controlador eletrônico/digital, com regulagem e indicação visual da temperatura interna. **degelo:** sistema de degelo compatível com a tecnologia do equipamento, manual ou automático, desde que assegure o funcionamento contínuo e a manutenção adequada da temperatura de conservação. **construção:** revestimento externo em aço inoxidável aisi 430 ou material de qualidade superior; revestimento interno em aço galvanizado, aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, atóxico, liso, lavável e adequado ao contato indireto com alimentos. **isolamento térmico:** isolamento em poliuretano de alta densidade ou tecnologia equivalente, livre de cfc. **acondicionamento de carnes:** possuir sistema interno para instalação de tendal e ganchos destinados à sustentação de peças de carne, devendo os ganchos e suportes ser confeccionados em material resistente à corrosão e apropriado ao uso em alimentos. Possuir possibilidade de utilização de prateleiras reguláveis e removíveis. **estrado:** estrado interno removível em pvc, polietileno ou material equivalente, resistente, lavável e apropriado para utilização em ambientes de manipulação de alimentos. **base:** pés resistentes e niveladores, permitindo o correto posicionamento e estabilidade do equipamento. **dimensões de referência:** aproximadamente 2.200 mm de	UNIDADE	1	R$21.040,80	R$21.040,80

			largura/frente, 870 mm de profundidade e 2.250 mm de altura, admitindo-se variações dimensionais desde que mantidas a capacidade líquida mínima exigida e a compatibilidade com o espaço destinado à instalação. **alimentação elétrica:** 220 v, 60 hz. **consumo:** compatível com equipamento comercial da categoria e capacidade especificada, devendo o fabricante informar o consumo energético nominal em kwh/dia na ficha técnica. **fluido refrigerante:** gás refrigerante permitido pela legislação vigente, livre de cfc e preferencialmente de reduzido potencial de impacto ambiental. **segurança e certificação:** equipamento deverá estar em conformidade com a portaria inmetro nº 148, de 28 de março de 2022, e suas alterações ou norma que venha a substituí-la, referente aos requisitos de avaliação da conformidade para aparelhos eletrodomésticos e similares, devendo possuir certificação compulsória e selo de identificação da conformidade do inmetro aplicável ao produto. Deverão ser observadas as normas técnicas de segurança vigentes aplicáveis aos aparelhos elétricos de refrigeração comercial, inclusive a iec 60335-1:2016 (ed. 5.2) e respectivas normas particulares aplicáveis à refrigeração comercial. **fornecimento:** equipamento novo, sem uso, fornecido completo, com estrado, sistema de tendal, ganchos e demais acessórios necessários ao pleno funcionamento. **garantia:** mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	71	432552	Freezer horizontal para uso comercial /institucional, destinado à conservação e congelamento de alimentos, dotado de 02 tampas superiores independentes. Capacidade: capacidade líquida mínima de 500 litros. Funcionamento: sistema de refrigeração com capacidade para operação como freezer /congelador, temperatura adequada à conservação de produtos congelados, atingindo no mínimo -18 °c; preferencialmente com dupla ou tripla função, permitindo também operação em faixa de refrigeração. Controle: termostato para regulagem de temperatura e indicador de funcionamento. Degelo: manual, com sistema de drenagem que facilite o escoamento da água proveniente do degelo. Construção: gabinete externo resistente à corrosão, com acabamento em pintura eletrostática ou material de resistência equivalente; revestimento interno de fácil higienização e resistente à corrosão; isolamento térmico em poliuretano de alta densidade ou tecnologia equivalente. Tampas: 02 tampas independentes, com puxadores ergonômicos e sistema de vedação magnética; possuir fechadura com chave ou sistema equivalente de travamento. Mobilidade: equipado com rodízios resistentes que permitam movimentação para higienização, sendo pelo menos parte deles dotados de trava, ou sistema equivalente de estabilização. Organização interna: possuir cesto(s) aramado(s)	UNIDADE	6	R$4.000,00	R$24.000,00

			removível(is) ou dispositivo equivalente para organização dos produtos. Alimentação elétrica: 220 v, 60 hz. Eficiência e segurança: equipamento registrado/certificado pelo inmetro quando submetido à certificação compulsória, com etiqueta nacional de conservação de energia – ence vigente para a categoria. Gás refrigerante: preferencialmente de baixo impacto ambiental, livre de cfc. Acessórios: fornecido completo, acompanhado de cabo de alimentação, plugue compatível, chave da fechadura, cestos e demais componentes necessários ao funcionamento. Garantia: mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo. Produto novo, sem uso. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
Sem grupo	72	481682	Refrigerador doméstico vertical, duplex, com 02 portas independentes, sendo uma destinada ao compartimento refrigerador e outra ao congelador /freezer. Capacidade: capacidade líquida total mínima de 400 litros, admitindo-se capacidades superiores; compartimentos internos dimensionados para armazenamento separado de alimentos refrigerados e congelados. Refrigeração: sistema frost free, com circulação de ar e degelo automático, dispensando descongelamento manual periódico. Controle: controle de temperatura ajustável para o refrigerador, localizado internamente ou externamente, podendo possuir controles independentes ou funções adicionais de resfriamento rápido. Compartimento refrigerado: possuir prateleiras internas removíveis e/ou reguláveis, preferencialmente confeccionadas em vidro temperado ou material de resistência equivalente; gaveta para frutas e hortaliças; compartimentos/prateleiras na porta para armazenamento de garrafas, recipientes e alimentos; iluminação interna em led ou tecnologia equivalente. Freezer: compartimento independente, com capacidade adequada ao congelamento e conservação de alimentos, dotado de prateleira(s), compartimento(s), gaveta (s) ou estrutura equivalente para organização interna. Portas: duas portas independentes, com sistema de vedação magnética e puxadores integrados ou externos. Estrutura: gabinete externo em aço com pintura de alta resistência, acabamento preferencialmente branco, inox ou equivalente; revestimento interno em material resistente, atóxico, lavável e de fácil higienização; isolamento térmico em poliuretano ou tecnologia equivalente. Base: possuir pés niveladores e/ou rodízios que possibilitem nivelamento e movimentação do equipamento. Alimentação elétrica: 220 v, 60 hz. Eficiência energética: possuir etiqueta nacional de conservação de energia – ence vigente, emitida no âmbito do programa brasileiro de etiquetagem – pbe/inmetro, devendo o produto estar regularmente registrado no inmetro. Gás refrigerante: preferencialmente ecológico, livre de cfc. Acessórios: fornecido com formas para gelo, prateleiras, gavetas, porta-ovos quando	UNIDADE	10	R$4.079,83	R$40.798,30

			previsto pelo fabricante e demais acessórios necessários ao funcionamento. Dimensionamento: dimensões compatíveis com refrigeradores domésticos duplex de capacidade mínima de 400 litros, devendo a licitante informar na proposta altura, largura, profundidade, peso, capacidade líquida total, capacidade do refrigerador, capacidade do freezer e consumo de energia do modelo ofertado. Garantia: mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo. Produto novo, sem uso. O valor da proposta deverá contemplar todos os custos de entrega (frete) do equipamento no local indicado pela Administração.				
			Forno combinado inteligente a gás – 20 gn 1/1 × 65 mm: equipamento profissional de piso, destinado à produção intensiva de refeições em cozinhas industriais e unidades de alimentação de grande porte, com aquecimento principal a gás e alimentação elétrica apenas para os sistemas de controle, ventilação, automação e demais componentes auxiliares. Deverá possuir capacidade mínima para 20 recipientes gastronorm gn 1/1 × 65 mm simultaneamente, carga total mínima de 100 kg de alimentos e produtividade compatível com aproximadamente 700 refeições em turno de 4 horas, conforme tipo de preparação e cardápio executado. O funcionamento deverá ocorrer por circulação forçada de ar quente, vapor e combinação de ar quente e vapor, permitindo, no mínimo, cocção por ar quente, vapor, vapor combinado, regeneração, cocção por tempo, cocção por temperatura interna do alimento, delta t ou tecnologia equivalente, cocção noturna e cocção múltipla. Deverá possuir sistema inteligente de cocção que permita ao operador selecionar o tipo de alimento, processo e resultado final desejado, realizando automaticamente ajustes de temperatura, umidade, tempo e circulação de ar durante o preparo. A cocção múltipla deverá possibilitar o preparo simultâneo de alimentos tecnicamente compatíveis dentro da mesma câmara, com gerenciamento individual dos tempos de cocção, indicação dos níveis utilizados e avisos visuais e/ou sonoros para inserção e retirada das preparações. Deverá operar em faixa de temperatura de, no mínimo, 30 °c a 260 °c, possuir sistema de geração e controle de vapor, regulagem de umidade de 0% a 100%, retirada ativa de umidade da câmara, controle da circulação de ar e inversão automática do sentido de rotação das turbinas ou tecnologia equivalente que garanta uniformidade de cocção em todos os níveis. A estrutura e a câmara de cocção deverão ser construídas predominantemente em aço inoxidável, resistente à corrosão, altas temperaturas, vapor e produtos de higienização, admitindo-se como referência a utilização de aços inoxidáveis aisi 444 e aisi 430 ou materiais de características técnicas equivalentes ou superiores. A câmara deverá possuir configuração sanitária, cantos arredondados ou acabamento que facilite a higienização, isolamento térmico de alta eficiência, porta com vidro duplo temperado,				

73	615725	iluminação interna, sistema de drenagem e componentes eletrônicos protegidos contra umidade e condições próprias do ambiente de cozinha profissional. As dimensões externas deverão ser de aproximadamente 1.056 mm de largura × 1.186 mm de profundidade × 2.086 mm de altura, admitindo-se variação aproximada de até 5%, desde que mantidas a capacidade, as funcionalidades e a compatibilidade com o espaço destinado à instalação. Peso líquido de referência de aproximadamente 356 kg. A licitante deverá apresentar ficha técnica ou desenho técnico oficial do fabricante contendo as dimensões definitivas, peso e localização dos pontos de água, energia elétrica, gás, drenagem, vapor e gases de combustão. O equipamento deverá possuir sonda de núcleo multiponto com, no mínimo, 6 pontos de medição, integrada ao sistema eletrônico, permitindo utilizar a temperatura interna do alimento como parâmetro de acompanhamento e término automático da cocção. Deverá possuir painel digital touchscreen com interface intuitiva e menus em português, armazenamento de, no mínimo, 1.000 receitas ou programas, possibilidade de programação de, no mínimo, 12 etapas por receita, criação e edição de programas, armazenamento de favoritos e possibilidade de atualização do sistema. Deverá possuir conexão wi-fi, possibilidade de conexão por rede cabeada rj45 ou tecnologia equivalente, porta usb ou sistema equivalente para transferência de receitas, configurações e registros, gerenciamento digital das receitas e geração de registros relacionados aos processos de cocção segundo princípios haccp/appcc. As funções essenciais do forno deverão permanecer operacionais independentemente de conexão com a internet. Deverá possuir sistema automático de higienização da câmara, com programas adequados a diferentes níveis de sujidade, contemplando lavagem, enxágue, desengorduramento e controle de incrustações ou descalcificação, com indicação, cálculo ou dosagem da quantidade de produtos químicos necessária para cada ciclo. Os detergentes, desengordurantes, descalcificantes ou demais produtos químicos necessários deverão possuir disponibilidade regular no mercado nacional. O equipamento deverá ser fornecido configurado para funcionamento a glp, salvo indicação diversa da administração, com consumo máximo de referência de aproximadamente 2,60 kg/h de glp, pressão de alimentação de referência de aproximadamente 2,8 kpa e conexão para gás de aproximadamente 1/2". A instalação de gás deverá possuir reguladores, registros, tubulações e demais componentes devidamente dimensionados para garantir alimentação contínua e segura do equipamento. A potência térmica, pressão, vazão e demais requisitos definitivos deverão ser informados pelo fabricante do equipamento ofertado. A fonte de aquecimento do forno deverá obrigatoriamente ser a gás, não sendo aceita versão de aquecimento elétrico. Para funcionamento dos sistemas eletrônicos, painel, turbinas, automação e demais	UNIDADE	1	R$141.000,00	R$141.000,00

			componentes auxiliares, deverá possuir alimentação elétrica em 220 v, monofásico, 50/60 hz, com potência elétrica auxiliar aproximada de 1,1 kw, disjuntor de referência de 10 a, cabo de referência 3 × 2,5 mm² e conexão elétrica compatível com 16 a, 2p+t, ou especificações equivalentes indicadas pelo fabricante. A instalação deverá possuir aterramento e atender às normas técnicas aplicáveis. O abastecimento de água deverá possuir conexão de referência de 3 /4" bsp, pressão compatível com as necessidades do equipamento e utilizar água potável. Quando indicado pelo fabricante, deverá ser instalado sistema de filtragem ou tratamento de água apropriado para prevenção de incrustações, proteção do sistema de geração de vapor e manutenção das condições de garantia. O sistema de drenagem deverá ser adequado ao descarte de água em temperatura elevada, podendo atingir aproximadamente 85 °c, possuir tubulação dimensionada para escoamento adequado e instalação sem reduções ou estrangulamentos que prejudiquem a drenagem. O equipamento deverá ser instalado sob coifa profissional de exaustão devidamente dimensionada para captação dos vapores da cocção, vapores liberados durante a abertura da porta e gases provenientes da combustão, observando as normas técnicas aplicáveis e as recomendações do fabricante. Como referência, considerar saída de vapor de aproximadamente 80 mm de diâmetro e saída de gases de combustão de aproximadamente 150 mm de diâmetro. Deverá acompanhar obrigatoriamente 01 carro gaiola em aço inoxidável, compatível com o equipamento e com capacidade para, no mínimo, 20 recipientes gn 1 /1, dotado de rodízios para movimentação, sistema de retenção ou travas de segurança para as gns e construção adequada à introdução, retirada e movimentação da carga integral do forno. O carro gaiola deverá integrar o fornecimento, ainda que seja comercializado separadamente pelo fabricante. O fornecimento deverá incluir transporte, entrega técnica, movimentação até o local definitivo, posicionamento, nivelamento, instalação, conexão aos pontos de água, gás, energia elétrica e drenagem previamente disponibilizados pela administração, regulagem e teste do sistema de gás, inicialização, configuração, comissionamento e testes completos de funcionamento. Deverá ser realizado treinamento presencial dos operadores abrangendo, no mínimo, funcionamento do painel, cocção inteligente, modos manuais, cocção múltipla, utilização da sonda, criação e armazenamento de receitas, cocção noturna, higienização automática, procedimentos de segurança e manutenção básica realizada pelo operador. A licitante deverá apresentar catálogo, ficha técnica, manual ou documentação oficial do fabricante que permita comprovar capacidade em gns, carga máxima, dimensões, peso, material de construção, faixa de temperatura, sistema de aquecimento a gás, modos de cocção, cocção inteligente, cocção múltipla, cocção noturna,				

GRUPO 08			sonda de núcleo, capacidade de armazenamento de receitas, conectividade, higienização automática, tensão elétrica auxiliar, potência elétrica auxiliar, consumo e pressão de gás, requisitos hidráulicos, drenagem, exaustão e demais características exigidas. A administração poderá realizar diligência, demonstração técnica ou prova de conceito para confirmação das características do equipamento ofertado. Garantia mínima de 24 meses para peças e mão de obra, contados do recebimento definitivo e comissionamento, excetuados consumíveis e componentes sujeitos ao desgaste natural devidamente identificados pelo fabricante, devendo ser assegurada assistência técnica especializada e disponibilidade de peças de reposição no território nacional. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
			Coifa para forno combinado a gás – 20 gn 1/1 × 65 mm objeto: sistema completo de ventilação e exaustão mecânica, obrigatoriamente compatível com o forno combinado profissional a gás com capacidade para 20 gn 1/1 × 65 mm especificado no item 73 deste pregão, destinado à captação e remoção de vapores produzidos durante a cocção, vapores liberados durante a abertura da porta e gases provenientes da combustão. O fornecimento deverá compreender coifa, filtros, dutos, conexões, curvas, registros, portas de inspeção, suportes, exaustor, motor, comando elétrico, terminal de descarga externa, elementos de fixação, projeto, instalação, testes, balanceamento e comissionamento, bem como todos os componentes necessários ao perfeito funcionamento do sistema. Dimensionamento: o sistema deverá ser dimensionado para instalação sobre o forno combinado a gás descrito no item 73, com dimensões aproximadas de 1.056 mm de largura × 1.186 mm de profundidade × 2.086 mm de altura. A coifa deverá cobrir integralmente o equipamento, possuir largura igual ou superior à largura do forno, projeção mínima de 300 mm além da face frontal do equipamento e profundidade útil de captação de referência não inferior a aproximadamente 1.486 mm, podendo apresentar dimensões superiores quando justificadas pelo projeto e memorial de cálculo. A instalação deverá respeitar distância vertical mínima aproximada de 400 mm acima do teto do forno, ou valor superior quando exigido pelo fabricante do equipamento, devendo abranger integralmente as saídas de vapor e gases de combustão e garantir a adequada captura dos vapores liberados durante a abertura da porta. Construção: a coifa deverá ser construída em aço inoxidável aisi 304 ou material tecnicamente				

74	215388	equivalente ou superior, resistente à corrosão, calor, vapor e produtos utilizados na higienização. Deverá apresentar superfícies lisas, acabamento sanitário, ausência de arestas cortantes, estrutura rígida, soldas devidamente acabadas e espessura de chapa compatível com uso profissional intensivo, recomendando-se espessura mínima de 0,8 mm. Filtragem e condensados: deverá possuir filtros metálicos profissionais do tipo inercial/baffle ou tecnologia equivalente, construídos em aço inoxidável, removíveis, laváveis e dimensionados para a vazão efetiva do sistema. Deverá possuir calha ou sistema equivalente para coleta e condução de condensados, de forma a impedir gotejamento sobre o forno, alimentos, áreas de circulação ou operadores. Exaustor: o sistema deverá possuir exaustor mecânico profissional, preferencialmente do tipo centrífugo, dimensionado para vencer integralmente a perda de carga da instalação. A vazão de ar e a pressão estática deverão ser definidas mediante memorial de cálculo, considerando as dimensões da coifa, geração de vapor e calor pelo forno, produtos da combustão do equipamento a gás, filtros, comprimento e seção dos dutos, curvas, transições, registros, terminal de descarga e demais perdas existentes no sistema. O exaustor deverá fornecer efetivamente a vazão calculada na pressão estática real da instalação. A contratada deverá informar potência do motor, tensão elétrica, número de fases, corrente nominal, rotação, vazão, pressão estática e apresentar curva de desempenho do conjunto. Dutos e descarga: o fornecimento deverá incluir rede completa de dutos metálicos desde a coifa até o ponto de descarga externa, com juntas estanques, suportação própria, curvas e transições adequadamente dimensionadas, registros quando necessários, portas de inspeção e condições de acesso para limpeza e manutenção. A descarga do ar exaurido e dos gases deverá ocorrer em ponto externo tecnicamente adequado, de maneira a impedir retorno para o ambiente por meio de portas, janelas, tomadas de ar, sistemas de ventilação ou outras aberturas, bem como evitar lançamento inadequado sobre áreas ocupadas ou de circulação. Reposição de ar: a contratada deverá avaliar tecnicamente a necessidade de reposição ou compensação do volume de ar retirado pelo sistema de exaustão. Quando necessária, deverá ser prevista solução de reposição de ar devidamente dimensionada, capaz de evitar depressão excessiva no ambiente e assegurar o funcionamento correto do forno combinado a gás, do processo de combustão e do próprio sistema de exaustão. Instalação elétrica e segurança: deverá ser fornecido sistema completo de comando elétrico para o exaustor, incluindo acionamento, proteção contra curto-circuito e sobrecarga, aterramento e todos os demais dispositivos necessários ao funcionamento seguro do conjunto. Quando tecnicamente aplicável ou recomendado pelo fabricante do forno descrito no item 73, deverá ser previsto intertravamento entre o funcionamento do forno e o sistema de	UNIDADE	1	R$25.900,00	R$25.900,00

			exaustão. O conjunto deverá possuir meios adequados de controle de vibração e ruído, utilizando coxins, juntas flexíveis ou soluções tecnicamente equivalentes sempre que necessário. Compatibilidade com o forno: todo o sistema deverá ser integralmente compatível com o forno combinado inteligente a gás de 20 gn 1/1 × 65 mm especificado no item 73 deste pregão, inclusive quanto às dimensões, geração de calor e vapor, vazão necessária para captação, saída de vapor de referência de aproximadamente 80 mm de diâmetro e saída de gases de combustão de referência de aproximadamente 150 mm de diâmetro. O dimensionamento definitivo deverá considerar as características técnicas efetivas do forno fornecido no item 73, não sendo admitida coifa ou sistema de exaustão que comprometa o funcionamento, segurança, desempenho ou garantia do equipamento. Projeto e instalação: antes da fabricação definitiva da coifa e dos componentes do sistema, a contratada deverá realizar levantamento técnico no local da instalação e apresentar projeto executivo e memorial de cálculo contendo, no mínimo, dimensões definitivas da coifa, vazão de exaustão, pressão estática, potência do exaustor, seção e trajeto dos dutos, perdas de carga, localização do ponto de descarga, necessidade e dimensionamento do sistema de reposição de ar, quando aplicável, e especificações elétricas. O projeto deverá ser elaborado por profissional legalmente habilitado e acompanhado de art, rrt ou documento equivalente. O fornecimento deverá incluir fabricação, transporte, montagem, instalação, fixações, dutos, conexões, exaustor, motor, comandos e ligações elétricas, acabamentos, testes, balanceamento e comissionamento. Testes e documentação: após a conclusão da instalação deverão ser realizados testes de funcionamento, vazão, pressão, captura e contenção de vapores, incluindo avaliação durante a abertura da porta do forno combinado, além da verificação da descarga externa, vibração, ruído e funcionamento dos dispositivos elétricos e de segurança. Deverão ser entregues à administração projeto as built, memorial de cálculo definitivo, art/rrt ou documento equivalente, ficha técnica e curva de desempenho do exaustor, esquema elétrico, manual de operação, limpeza e manutenção e relatório de testes e comissionamento. Normas e garantia: o sistema deverá atender à abnt nbr 14518 vigente, às normas técnicas aplicáveis às instalações elétricas e de exaustão, às exigências sanitárias e de segurança contra incêndio, às determinações do corpo de bombeiros e às recomendações do fabricante do forno combinado especificado no item 73. Deverá ser fornecida garantia mínima de 12 meses para todo o sistema instalado, incluindo coifa, filtros, exaustor, motor, componentes elétricos, dutos, conexões, fixações e serviços de instalação, contados a partir do recebimento definitivo e comissionamento do sistema. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15				

			dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.				
GRUPO 09	75	615669	Balcão de distribuição por self-sérvice. Composto por: balcão self service aquecido totalmente em aço inox com capacidade para 7 gn1/1 com profundidade de 200mm. Com rodizios. Medindo: 2500x800x900 mm, com banho maria e resistências potentes, regulado por termostato digital. Com corre bandeja articulável, duplo em chapa de inóx liso e protetor salivar duplo, curvo, em vidro transparente. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato totalmente em aço inox. Marca de referência: elvi. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.	UNIDADE	2	R$22.028,40	R$44.056,80
	76	446195	Balcão térmico self-sérvice refrigerado, totalmente em aço inox, com capacidade para 5 gn1/1 com profundidade de 100mm. Com protetor salivar duplo em vidro transparente e corre bandejas duplo, articulável, em chapa de inox liso. Medindo: 1800x800x900 mm com refrigerador próprio para guia de gn trabalhando entre 2 e 6 °c. Com termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. Com rodízios. Marca de referência: elvi. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.	UNIDADE	2	R$22.800,00	R$45.600,00
			Equipamento multifuncional que cozinha, grelha e frita com precisão e rapidez — atingindo 250 °c em apenas 5 minutos. Capacidade de 150 litros, adapta-se a diferentes produções. Possui estrutura em aço inox, painel digital com tela de 7″ intuitiva, controle preciso de tempo e temperatura (20 °c a 250 °c), sistema basculante automatizado e esguicho retrátil para higienização. Uma solução versátil, econômica e fácil de operar. Especificações: painel de controle digital intuitivo; controle de temperatura (20 °c a 250 ° c); sistema basculante automatizado; higienização				

Sem grupo	77	193605	com esguicho retrátil; versatilidade no funcionamento operacional (cozinhar, grelhar e fritar). Dimensões (mm) 1550x900x1000 tensão (v) 220 – trifásico volume (litros) 150 peso (kg) 60kg, volume m³ 3,6. Marca referencia cozil. O equipamento deverá ser entregue, montado e instalado pelo fornecedor, que deverá comunicar à Administração, com antecedência mínima de 15 dias corridos, as especificações dos pontos de água, energia elétrica e demais conexões necessárias, para que a instituição providencie a infraestrutura adequada. O fornecedor deverá realizar a instalação, os testes e a entrega técnica, deixando o equipamento em perfeitas condições de funcionamento, sem custos adicionais. AMPLA CONCORRÊNCIA.	UNIDADE	1	R$177.110,00	R$177.110,00

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto ou as unidades de fornecimento descritas no sistema eletrônico e as especificações ou as unidades de fornecimento constantes neste termo, o licitante deverá considerar as deste instrumento, conforme planilha acima.

1.3. Os licitantes devem informar em suas propostas todas as características do material ofertado constantes tabela do subitem 1.1. na especificação detalhada da tabela acima.

1.3.1. Para evitar solicitações adicionais de envio de catálogos e fichas técnicas dos produtos ofertados, é solicitado que as informações, tais como descrição detalhada, marca/fabricante e modelo/versão, sejam preenchidas corretamente durante o cadastramento da proposta por meio do sistema.

1.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.5. O produto objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.6. Trata-se de aquisição de bem comum, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

1.7. A quantidade mínima a ser cotada pelos licitantes, para cada item, deverá corresponder à quantidade total descrita na tabela acima. Nos grupos, o licitante deverá apresentar proposta para todos os itens que os integram, não sendo admitida proposta parcial do grupo.

1.8. A Instituição não está obrigada a firmar as contratações de todos os itens licitados ou de toda quantidade solicitada em cada item.

1.9. A Cotação de preços unitários e totais deve estar em moeda nacional, em algarismo e por extenso, com no máximo 02 casas decimais após a vírgula (ex. R$ 0,01), observando-se as especificações necessárias indicadas no Anexo I, presumindo-se estarem inclusos os encargos que incidem ou venham a incidir sobre o objeto licitado, incluindo todas as despesas que influam no custo, tais como: impostos, taxas, transportes, entrega no local, montagem, instalação, materiais necessários à instalação, ligações e conexões previstas na especificação, testes de funcionamento, comissionamento e treinamento, quando aplicáveis ao respectivo item, seguros, encargos fiscais e demais ônus diretos e indiretos.

1.10. O fornecedor deve observar todas as informações constantes no Estudo Técnico Preliminar, conforme disposto no apêndice deste Termo de Referência, a fim de garantir o cumprimento integral dos requisitos e especificações definidos.

1.11. As marcas ofertadas para os itens relacionados no edital e que constarem na ata de registro de preços deverão ser rigorosamente entregues pela empresa contratada. Substituições de marcas serão permitidas apenas em situações excepcionais, desde que a contratada comprove a indisponibilidade da marca originalmente ofertada no mercado, mediante apresentação de declaração oficial da empresa fabricante do produto.

1.12.1.12. Os itens 2 e 3 constituirão o GRUPO 01; os itens 10 e 11, o GRUPO 02; os itens 12 e 13, o GRUPO 03; os itens 14 e 15, o GRUPO 04; os itens 23, 24 e 25, o GRUPO 05; os itens 46 e 47, o GRUPO 06; os itens 48 e 49, o GRUPO 07; os itens 73 e 74, o GRUPO 08; e os itens 75 e 76, o GRUPO 09. Os demais itens serão adjudicados individualmente.

1.12.1. O agrupamento dos itens decorre da correlação entre os materiais, buscando concentrar produtos pertencentes ao mesmo segmento comercial, reduzir custos logísticos e a multiplicidade de entregas e, quando aplicável, favorecer a compatibilidade entre os materiais, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme informações disponíveis no PNCP de 2026.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União – AGU, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação, nos termos do arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 o órgão licitante não estará obrigado a contratar os materiais licitados, que serão adquiridos somente quando surgir a necessidade e na quantidade demandada.

Da exigência de amostra

4.4. Se necessário, poderão ser solicitadas amostras dos itens para os quais não seja possível verificar as características técnicas por meio de consultas às fichas técnicas, catálogos ou fotos dos produtos oferecidos, bem como pela consulta ao site do fornecedor ou fabricante.

4.5. Não sendo possível atender integralmente as solicitações referente ao subitem 4.4, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.6. Quando solicitada, a amostra deverá ser entregue na Estrada de Muzambinho, Km 35, S/N, Bairro Morro Preto, Muzambinho/MG, CEP 37890-000, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da convocação no sistema. A licitante será responsável pelo envio e pela entrega no prazo estabelecido.

4.6.1. Para evitar desclassificações equivocadas devido a possíveis atrasos no sistema de entrega escolhido pela empresa, é fundamental que o comprovante de envio contendo o código de rastreamento da amostra solicitada seja enviado para o e-mail: compras@muz.ifsuldeminas.edu.br.

4.7. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes definido o prazo.

4.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.9. A avaliação dos aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade será realizada de acordo com as normas vigentes para a produção e transporte dos produtos.

4.10. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

4.11. No caso de a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não ser(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance oferecido pelo segundo classificado. Caso o subitem 4.4 não possa ser atendido integralmente, seguir-se-á com a verificação da (s) amostra(s) e assim sucessivamente, até encontrar uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

4.12. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.12.1. O IFSULDEMINAS emitirá parecer de aprovação, aprovação com ressalvas ou reprovação da amostra no prazo de até 10 (dez) dias úteis após o recebimento. Caso haja ressalvas, a licitante terá 3 (três) dias úteis para correções ou apresentação de nova amostra. Após as correções, será emitido novo parecer conclusivo.

4.13. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 10 (dez) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.14. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização detestes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.15. A participação em todos os itens desta licitação será exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, com exceção dos itens 32, 34, 42, 44, 45 e 77 e Grupos 06, 07, 08 e 09 nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 2006, e do Decreto nº 8.538, de 2015.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. A convocação para entrega dos produtos será feita por meio de Ordem de Fornecimento;

5.2. Dos prazos de entregas: O prazo de entrega será de 30 dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento;

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. A entrega deverá ocorrer em dia útil, das 7h30 às 10h30 ou das 13h às 16h30:

5.4.1. No IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho, localizado na Estrada de Muzambinho, Km 35, S/N, Muzambinho / MG, CEP: 37.890-000

5.5. O contratado deverá depositar os produtos no local a ser indicado pelo servidor responsável pelo recebimento provisório;

5.6. A entrega correrá totalmente às expensas do contratado, inclusive será de sua responsabilidade providenciar pessoal e equipamentos necessários para descarga e colocação dos produtos no local indicado pelo recebedor dos materiais;

5.6.1. Para os itens cuja descrição exija instalação, a contratada deverá realizar, às suas expensas, a montagem, instalação, posicionamento, nivelamento, conexões e ligações previstas na especificação, regulagens, testes de funcionamento, partida inicial, comissionamento e treinamento, quando aplicável, entregando o equipamento em plenas condições de funcionamento, sem qualquer custo adicional para a Contratante.

5.7. No transporte até o local de entrega, os produtos deverão ser transportados adequadamente, de acordo com as normas vigentes.

Análises de qualidade, compatibilidade e autenticidade

5.8. Sempre que a situação demonstrar conveniente, o contratante poderá encaminhar o material recebido ou solicitar auxílio a agentes, entidades, institutos, órgãos competentes, etc., para análise de qualidade, compatibilidade, autenticidade e outros que se fizerem necessários.

5.9. Esse procedimento é excepcional e poderá ser adotado tanto na fase de análise para recebimento definitivo, quanto para usufruir da garantia a ser assegurada pelo fornecedor ou pelo fabricante.

5.10. O tempo necessário para esse procedimento interrompe a contagem do prazo para análise do material, para fins de Recebimento Definitivo.

5.11. Quando nessa análise forem constatadas falhas de responsabilidade do fornecedor, as despesas com esse procedimento serão exclusivamente de sua responsabilidade, com prazo de dez dias úteis para pagamento, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União ou diretamente àquele que efetuou a análise, a partir da comunicação formal do contratante.

5.12. As responsabilidades do fornecedor por falha no fornecimento não cessam, mesmo que a análise seja feita após o recebimento definitivo.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O instrumento de contrato será substituído pela nota de empenho de despesa, conforme art. 95, II da Lei 14.133/2021, por se tratar de entrega imediata e integral da quantidade de cada pedido. Neste caso, aplica-se, no que couber, o artigo 92 da referida lei.

6.1.1. A nota de empenho emitida implica no reconhecimento de que:

6.1.1.1. referida nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.1.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

6.1.1.3. a contratada reconhece que as hipóteses de extinção são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133 /2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas neste Termo e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A execução do objeto deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo requisitante do material, sendo acompanhada também pelo Setor de Almoxarifado.

6.5.1. Serão anotadas todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, será emitida notificação para a correção da execução do objeto, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.5.3. Serão tomadas providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c”, de 15% (quinze por cento) a 25% (vinte e cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita na alínea “b”, de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita na alínea “d”, de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita na alínea “a”, de 2% (dois por cento) a 8% (oito por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7.1. Consideram-se infrações de inexecução parcial, para fins de aplicação da multa compensatória acima, as seguintes situações:

7.2.4.7.1.1. entrega de quantidade inferior de materiais;

7.2.4.7.1.2. entrega de materiais em desacordo com as especificações técnicas do Termo de Referência;

7.2.4.7.1.3. não substituição de itens defeituosos ou danificados dentro do prazo contratual.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *15* (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4.os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. A montagem, a instalação e a entrega técnica serão de responsabilidade do contratado nos itens cujas descrições prevejam essas obrigações. Nos demais itens, eventual montagem ou instalação ficará a cargo do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5.o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

8.15.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA/IBGE – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.23. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de Crédito

8.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.27.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.27.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.27.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.27.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.28. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 26/02/2026.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.31.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.34. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.35. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, para os itens não agrupados, e pelo MENOR PREÇO GLOBAL DO GRUPO, para os itens integrantes dos Grupos 01 a 09.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado;

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Em se tratando de contratação para registro de preços, nos grupos de itens, o critério de aceitabilidade dos preços unitários máximos será o valor de cada item constante na tabela apresentada no item 1.1, observado que nenhum preço unitário ofertado poderá superar os limites ali estabelecidos, ainda que a proposta global do grupo seja considerada vantajosa.

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.5. pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.6. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

9.8. sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.9. sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.10. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.12. sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **do último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.25. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

9.26. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

9.29. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.30. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.31. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.32. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.33. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF /FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1.O custo estimado total da contratação é de R$ 3.012.261,65 (três milhões, doze mil, duzentos e sessenta e um reais e sessenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da emissão da Nota de Empenho.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. O presente Termo de Referência foi elaborado pelo Setor de Alimentação e Nutrição, auxiliado pelo Setor de Compras, Contratos e Convênios, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, sendo submetido à consideração e aprovação das autoridades competentes.

MUZAMBINHO, 20 DE OUTUBRO DE 2026

LUIZ FERNANDO DE OLIVEIRA

SETOR DE COMPRAS, CONTRATOS E CONVÊNIOS

MÁRCIO MESSIAS PIRES

COORDENAÇÃO GERAL DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO

GERALDO GOMES DE OLIVEIRA JÚNIOR

DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

HUGO BALDAN JÚNIOR

DIRETOR-GERAL

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

13.1. Sem prejuízo de outras disposições legais e/ ou normativas que relacionem-se com o objeto deste certame, o Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes no edital e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

13.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

13.1.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

13.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado neste termo, os bens nos quais se verificarem vícios (inclusive os redibitórios, a partir de sua detecção), defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal e/ ou gestor contratuais, e/ ou autoridade superior, prestando todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

13.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.1.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

13.1.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

13.1.7. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

13.1.8. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

13.1.9. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

13.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

13.1.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

13.1.12. Reconhecer, incondicionalmente, que o presente instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.2. São obrigações do Contratante:

13.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o edital e seus anexos;

13.2.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

13.2.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

13.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

13.2.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

13.2.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no edital e anexos;

13.2.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no edital e seus anexos;

13.2.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

13.2.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

13.2.9.1. A Administração terá o prazo de dez dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

13.2.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias.

13.2.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

FORO

13.3. Fica eleito o Foro da Subseção Judiciária de Pouso Alegre, MG – Justiça Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste instrumento que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, a empresa contratada **(XXXXXXXXXXXXXXX)** declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o **158137 /105-2026 - 90638/2026 (SRP)**, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de ..... de 20.... .

_____

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MARCIO MESSIAS PIRES

Coordenador Geral de Assistência ao Educando

Assinou eletronicamente em 20/10/2026 às 13:05:19.

GERALDO GOMES DE OLIVEIRA JUNIOR

Diretor de Administração e Planejamento

Assinou eletronicamente em 21/10/2026 às 14:19:15.

HUGO BALDAN JUNIOR

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 20/10/2026 às 09:36:51.

LUIZ FERNANDO DE OLIVEIRA

Chefe do Setor se Compras, Contratos e Convênios

Assinou eletronicamente em 20/10/2026 às 09:30:00.