



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho

TERE Nº57/2023/PREG-MUZ/SCCC/CGAF-MUZ/MUZ-DAP/MUZ/IFSULDEMINAS

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 640/2023
PROCESSO Nº 23346.001996.2023-60

1. DO OBJETO

1.1 Eventual Aquisição Futura de Materiais Permanentes e Peças de Reposição para o Setor de Nutrição e Alimentação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;

1.2 Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador.

| GRUPO | ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO DO MATERIAL | UNIDADE | QUANTIDADE | VALOR UNITÁRIO R\$ | VALOR TOTAL R\$ |
|-----------|------|--------|--|---------|------------|--------------------|-----------------|
| SEM GRUPO | 01 | 304634 | Descascador industrial de legumes e tubérculos. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Modelo referencia : DB-25HD-N SKYMSEM 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 C. Fiscal: 84386000 Produção: 500 kg/h Capacidade: 25 kg 120v". | Unidade | 02 | R\$10.669,81 | R\$21.339,62 |
| SEM GRUPO | 02 | 603113 | Mini câmara refrigerada para carnes. Refrigeração de carnes (não congeladas) Temperatura: +1° a +7°C Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada; Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; Pés reguláveis; Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado; Estrado em PVC; Ganchos para tendal, com prateleiras aramadas reguláveis Dimensões do produto: Frente(mm) 2191; Profundidade(mm) 862; Altura(mm) 2233. Capacidade bruta(litros) 2544; Peso bruto(kg) 410; Tensão(V) 127 220 Frequência(Hz) 60 50 ou 60; Consumo kWh/dia(60Hz) 10,47. MODELO REFERENCIAL: GELOPAR GMCR-2600 2 portas. | Unidade | 01 | R\$29.381,75 | R\$29.381,75 |
| SEM GRUPO | 03 | 451181 | Geladeira comercial 6 portas. Temperatura de +1 a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox 430 Revestimento Interno: Aço Galvanizado Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar Construção do Gabinete: Monobloco Pés reguláveis. Dimensões: Frente(mm) 1732; Profundidade(mm) 672; Altura(mm) 2024; Capacidade bruta(litros) 1553, Peso bruto(kg) 255; Tensão(V) 127 220 Frequência(Hz) 60 50 ou 60; Consumo kWh/dia(60Hz) 4,42. MODELO REFERENCIAL GELOPAR GREP-6P | Unidade | 01 | R\$10.952,60 | R\$10.952,60 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|---|---------|----|--------------|--------------|
| SEM GRUPO | 04 | 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 200". | Unidade | 02 | R\$5.950,00 | R\$11.900,00 |
| SEM GRUPO | 05 | 213724 | Disco abrasivo compatível com o equipamento DB-25HD-N SKYMSEM 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 C. Fiscal: 84386000 Produção: 500 kg/h Capacidade: 25 kg 120v, com revestimento de óxido de zinco. diâmetro 40cm. | Unidade | 04 | R\$480,00 | R\$1.920,00 |
| SEM GRUPO | 06 | 483886 | Bebedouro industrial Desenvolvido especialmente para atender locais com grande fluxo de pessoas, onde haja necessidade de alta demanda de água, podendo ser utilizado em áreas externa e internas. Fabricado com Estrutura de cantoneira (mais resistente a impactos); Gabinete em chapa de aço inox 430 escovado; Reservatório em PP com capacidade para 100 litros; Sistema de isolamento térmica de alta eficiência em poliuretano expandido; Sistema de refrigeração com serpentina interna de inox; Compressor com ventilação forçada, gás ecológico R 134 A de baixo consumo energético; 3 torneiras geladas no frontal, ideal para copo/garrafa gelada (opção por colocar 1 torneira uma natural); Pingadeira removível, mais fácil de limpar e higiênica; Termostato para regulação de temperatura; Pés fixos com regulação de altura; Filtro externo com sistema de tripla filtração; Fabricado em 127 e 220V; Atende uma demanda de até 150 pessoas; Super durável e resistente; Garantia de 12 meses. O filtro de água AP200 possui um sistema de tripla filtração, que deixa a água livre de materiais particulados como areia, barro, ferrugem, poeiras e outros sedimentos, além de eliminar mais de 75% do gosto e odor de cloro presente na água; II. Remove sujidades presentes na água potável como, por exemplo: ferrugem, partículas de areia, sedimentos, além de reduzir odores e gostos indesejáveis; III. Retém, em pelo menos 85%, as partículas presentes na água com diâmetro entre 15 e 30 micra (Classe D); IV. Reduz em pelo menos 75% a concentração de cloro livre disponível. | Unidade | 04 | R\$3.550,00 | R\$14.200,00 |
| SEM GRUPO | 07 | 451441 | Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Modelo referencia: PAIE-N SKYSEN Potência do Motor: 0,5CV Frequência: 60Hz Tensão: 127V Altura: 580.00 mm Largura: 280.00 mm Profundidade: 630.00 mm Peso Líquido: 25.00 kg Peso Bruto: 28.00 kg C. Fiscal: 84386000 Produção: 203 mm 400 kg/h 49 mm 71x146 mm Embalagem Altura: 595.00 mm Embalagem Largura: 330.00 mm Embalagem Profundidade: 710.00 mm. Com os seguintes discos acompanhando: GRADE PALITO 10MM, DISCO RALADOR 8MM, DISCO FATIADOR 3MM, DISCO FATIADOR ONDULADO 4MM, DISCO GRADE 12X12, DISCO FATIADOR 10MM. | Unidade | 02 | R\$11.500,00 | R\$23.000,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|--|---------|----|-------------|--------------|
| SEM GRUPO | 08 | 275224 | Fatiador de frios corpo em alumínio puro anodizado e aço inoxidável. Modelo automático com capacidade de 48 fatias por minuto. Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / 60 Hz / 1 Potência nominal: 600 W Potência do motor: 0,33 CV Consumo: 0,6 kW-h Dimensões (AxLxP): 610,00x640,00x700,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 710,00x760,00x830,00 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: CA-300L - CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 300 mm - 0,33CV 127 V SKYMSSEN". | Unidade | 01 | R\$8.976,00 | R\$8.976,00 |
| SEM GRUPO | 09 | 483292 | Liquidificador industrial com copo em aço inoxidável. Potência 0,5cv/368w, frequência 60Hz, voltagem 127/220v, altura 780mm, largura 300mm, profundidade 250mm, consumo 0,37kw/h, peso líquido 8,5kh, peso bruto 9,5kg, rotação 3500rpm, capacidade nominal do copo 8 litros. Modelo referencial: LIQUIDIFICADOR 8L INOX CP MBL 0,5CV LS-08MB-N 220V-M SIEMSEN. | Unidade | 06 | R\$1.510,00 | R\$9.060,00 |
| SEM GRUPO | 10 | 481373 | LIQUIDIFICADOR BASCULANTE. Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / 60 Hz / 1 Potência nominal: 1.550 W Potência do motor: 1,5 HP-CV Consumo: 1,55 kW-h Dimensões (AxLxP): 1.175,00x390,00x525,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.190,00x420,00x560,00 mm Peso líquido / bruto: 24,50 kg / 27,00 kg Rotação: 3.500 rpm Volume máximo do copo: 25 L EM AÇO INOX. | Unidade | 01 | R\$2.549,00 | R\$2.549,00 |
| SEM GRUPO | 11 | 441762 | LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX Frequência: 60Hz Tensão: 127V /220v Altura: 660.00 mm Largura: 290.00 mm Profundidade: 280.00 mm Peso Líquido: 9.30 kg Peso Bruto: 10.30 kg Rotacao: 3500 rpm Capacidade do Copo: 4 l. Potência do Motor: 0,5CV modelo LS-04MB-N skymssen CAPACIDADE NOMINAL DO COPO: 4 LITROS. | Unidade | 04 | R\$898,99 | R\$3.595,96 |
| SEM GRUPO | 12 | 485736 | 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. Acionamento com duplo comando (destros e canhotos) e trava de segurança, alavanca liga e desliga. Rotação 190rpm e cabo elétrico 12mts. Cabo semi-automático com 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 e 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 Portátil (sem fio) Não Cor Cinza Conteúdo da embalagem 1 Enceradeira, 1 escova de lavar e 1 escova de lustrar, 1 disco abrasivo e Manual de Instrução Dimensões aproximadas do produto - cm (AxLxP) 120x50cm Dimensões aproximadas da embalagem do produto - cm (AxLxP) 120x57x67cm Peso aproximado do produto - Kg 30kg Peso aproximado da embalagem c/ produto - Kg 45kg Garantia do fornecedor 12 meses Modelo referência: DC 510 Plus Deep Clean. diAMETRO DA ESCOVA 510MM. | Unidade | 04 | R\$3.399,00 | R\$13.596,00 |
| SEM GRUPO | 13 | 452652 | Suporte para disco de feltro em madeira com ganchos em ferro para prender na enceradeira e com velcro para encaixe das fibras de limpeza compatível com enceradeira modelo DEEPCLEAN 510MM. | Unidade | 04 | R\$154,01 | R\$616,04 |
| SEM GRUPO | 14 | 307508 | Disco abrasivo para enceradeira DEEPCLEAN 510mm abrasividade alta na cor preto com 510mm de diâmetro. | Unidade | 40 | R\$39,55 | R\$1.582,00 |
| SEM GRUPO | 15 | 307508 | Disco abrasivo para enceradeira DEEPCLEAN 510mm abrasividade média na cor verde com 510mm de diâmetro. | Unidade | 40 | R\$39,55 | R\$1.582,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|---|---------|----|--------------|--------------|
| SEM GRUPO | 16 | 328994 | Mesa central com tampo, pés e estrutura em aço inox, conatos arredondados, pés tubulares em aço inox, emborrachados. Dimensões: 2m x 1m x 1m. | Unidade | 10 | R\$2.712,64 | R\$27.126,40 |
| SEM GRUPO | 17 | 304601 | CALDEIRÃO CILINDRICO INDUSTRIAL. 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 inox qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; – Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 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 100 litros. | Unidade | 01 | R\$19.500,00 | R\$19.500,00 |
| SEM GRUPO | 18 | 457083 | CALDEIRÃO CILINDRICO INDUSTRIAL. 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 Ø 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. | Unidade | 01 | R\$21.196,66 | R\$21.196,66 |
| SEM GRUPO | 19 | 325001 | CALDEIRÃO CILINDRICO INDUSTRIAL. 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 inox qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; – Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 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. | Unidade | 01 | R\$34.801,00 | R\$34.801,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|--|---------|----|--------------|--------------|
| SEM GRUPO | 20 | 402447 | CALDEIRÃO CILINDRICO INDUSTRIAL. 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 inox qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; – Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 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 piezoelétrico; capacidade 500 litros. | Unidade | 01 | R\$35.800,00 | R\$35.800,00 |
| GRUPO 01 | 21 | 446195 | Balcão de distribuição tipo self service. Composto por: balcão self service aquecido TOTALMENTE EM AÇO INOX com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 200mm. com estufa própria guia para GN trabalhando a 75°C. Com corre bandeja articulável e protetor salivar curvo em vidro transparente marca referencia ELVI termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. com rodízios. Este item esta condicionado ao item 22 por compatibilidade e ergonomia. | Unidade | 02 | R\$15.600,00 | R\$31.200,00 |
| | 22 | 446195 | Balcão self service REFRIGERADO TOTALMENTE EM AÇO INOX com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 100mm. com refrigerador próprio para guia de GN trabalhando entre 2 e 6 °C. Com corre bandeja articulável e protetor salivar curvo em vidro transparente. marca referencia ELVI. termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. com rodízios. Este item esta condicionado ao item 21 por compatibilidade e ergonomia. | Unidade | 02 | R\$15.993,00 | R\$31.986,00 |
| SEM GRUPO | 23 | 457009 | Cafeteira a vapor Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;– Reservatório inferior de água e superior de café com tampa;– Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação;– Câmara interna de pressurização de água por ebulição à 90°C;– Anel superior de sustentação de coador de café ;– Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de filtragem;– Termômetro analógico de temperatura;– Aquecimento a vapor direto através de caldeira geradora de vapor (CLIENTE) com funcionamento em baixa pressão:0,3 a 0,5 kg/cm² (7 lbs Psi)– Válvula de aeração quebra vácuo na camisa de vapor– Válvula de admissão de vapor angular Ø1";– 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 Ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelos referencia CFVHL-100 cozilAlimentação vapor Dimensões Ø565×1450(mm)Capacidade 100 litrosConsumo20,0 (kg/h)C. 220V trifásica | Unidade | 01 | R\$18.780,00 | R\$18.780,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|--|---------|----|---------------|---------------|
| SEM GRUPO | 24 | 308631 | <p>FORNO PARA PANIFICAÇÃO a gás PROGRAMÁVEL. Produtos altos: 16 assadeiras 60x80cm; Produtos baixos: 25 assadeiras 60x80cm. Produção: Até 650 pães franceses crus de 65g por ciclo. Tensão: 220V trifásico . Dimensões (alt. x larg. x prof.): 2138mm x 1144mm x 1951mm. Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento; Conexão USB para importação e exportação de receita; Controle de temperatura de 50°C a 250º; Construídos em aço inoxidável; Isolamento de alta performance ; Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor;Convecção com circulação de ar por turbinas de alta performance, com sistema de reversão: 3 turbinas. Porta com vidro duplo temperado; Vapor gerado por injeção de água no início do passo; Função: Convecção Off para confeitaria; Sistema de Iluminação de câmara; Uso eficiente de energia; 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural). INCLUSO OS SEGUINTE ACESSORIOS OPCIONAIS Coifa Carenagem (sem sistema de Exaustão). 2 CARROS gaiola 16 níveis com suporte para assadeiras. Modelo referencia pratica E 650 PGR. **AMPLA CONCORRÊNCIA**</p> | Unidade | 01 | R\$117.630,00 | R\$117.630,00 |
| SEM GRUPO | 25 | 307130 | <p>Estante em aço inox com plano perfurado. Dimensionamento: 1400x500x1800mm. Espessura da chapa: 20mm. Capacidade de 300litros 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).</p> | Unidade | 10 | R\$2.740,00 | R\$27.400,00 |
| SEM GRUPO | 26 | 463054 | <p>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: 092Alt x 027Larg - 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.</p> | Unidade | 06 | R\$2.530,00 | R\$15.180,00 |
| SEM GRUPO | 27 | 445090 | <p>PASS-THROUGH VERTICAL AQUECIDO. 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);- Dobradiças em aço inoxidável;- Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm (gns não inclusos);- Grades não inclusas;- Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais;Gaveta umidificadora removível;- Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos;- Termocontrolador digital de temperatura;- Temperatura de trabalho: até 85°C;- Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Modelo REFERENCIA: PAVC-700 COZILDimensões 700x800x2050(mm)Qtde. Portas 2(unidades)Capacidade 35(gn 1/1-65)Volume Interno560(litros)Potência(kw)2,0 – 220V mono.</p> | Unidade | 02 | R\$6.900,00 | R\$13.800,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|---|---------|----|--------------|--------------|
| SEM GRUPO | 28 | 445090 | PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO Construído em aço Inox AISI 304;– Corpo externo: Frente, laterais em portas em aço Inox AISI 304 com teto e fundo em alumínio liso naval.– Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código);– Isolamento em poliuretano de alta densidade;– Portas em aço Inox AISI 304 equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos ou portas com reaquecimento em alumínio e vidro duplo transparente com sistema antiumidificação;– Dobradiças em aço Inox AISI 304;– Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos);– Grades não inclusas;– Sistema de refrigeração especial através de ar forçado;– Unidade de refrigeração incorporada;– Degelo automático com o sistema frost-free;– Termostato digital de temperatura;– Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C gás ecológico R134A;– Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Modelo REFERENCIA PRVTC-2P COZIL Dimensões 700X855X2050 (mm)Quantidade de Portas 2Capacidade 34 (GN 1/1-65)Volume Interno 560(litros)PotênciaCompressor (HP) ½. | Unidade | 02 | R\$6.900,00 | R\$13.800,00 |
| SEM GRUPO | 29 | 442574 | Resfriadores de Água Indicado para o resfriamento de massas no processo de mistura. INFORMAÇÕES TÉCNICAS → Capacidade: de 100 L de água. → Produção: 45L/h. → Tensão: 220V monofásico. → Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1504mm X 505mm X 705mm. CARACTERÍSTICAS → 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. → Construção em aço inoxidável. → 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 anti-congelamento. → Mangueira com ponteira em aço inoxidável em formato de gancho para fácil aplicação. ACESSÓRIOS DE SÉRIE → Mangueira de entrada. → Mangueira de saída. | Unidade | 01 | R\$24.800,00 | R\$24.800,00 |
| SEM GRUPO | 30 | 304570 | Modeladora de pães com capacidade de pães de ate 500g. Dimensões: 1110x740x750mm. fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi. Possui um gabinete fechado , com mancais em polipropileno injetado, rolamentos blindados, cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros, sistema de troca de feltros, sem necessidade de desmontar a máquina para a troca do mesmo. com botao de liga e desliga e botão de emergencia.Equipamento de acordo com a norma de segurança NR12; Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos rolos e dos demais componentes de movimentação dos feltros e que, ao aberta, efetua a parada imediata; Equipamento 110 ou 220v.A voltagem será decidida no momento do empenho. peso do equipamento 120kg MODELO REFERENCIA GPANIZ MPS500 | Unidade | 01 | R\$9.775,58 | R\$9.775,58 |
| SEM GRUPO | 31 | 611222 | Cilindro soador. 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. MODELO REFERENCIA GPANIZ CSP600 EQUIPAMENTO 220V TRIFASICO. | Unidade | 01 | R\$36.699,00 | R\$36.699,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|---|---------|----|--------------|--------------|
| SEM GRUPO | 32 | 445456 | Amassadeira para a produção dos mais variados tipos de massas pesadas de panificação, como pães (francês, baguette, sírio, italiano, caseiro, de forma, integral, hambúrguer e artesanal), panetones, donuts, brioques, croissants, empadas e pizzas. 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; Pannel de controle frontal superior DIGITAL, com DUAS velocidades, teclas de 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 REFERENCIA GPANIZ AE80G2. Dimensões (altura X largura X comprimento) 1.530x780x1.290mm. | Unidade | 01 | R\$56.752,55 | R\$56.752,55 |
| SEM GRUPO | 33 | 450917 | Batedeira planetária. CAPACIDADE 36 litros. INDICAÇÃO Ideal para fabricação de produtos de confeitaria (massas leves, pastosas e líquidas). CARACTERÍSTICAS Permite programar eletronicamente os tempos de mistura e os 10 níveis de velocidades; As velocidades são controladas por inversor de frequência proporcionando maior eficiência e economia de energia; Equipada com grade de segurança, tacho em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis: Globo, leque e gancho; Suporte do tacho com movimentação vertical e com 03 pontos de fixação (laterais e traseiro); Estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão, que transferem ao equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada; Higienização: Design moderno e dentro de conceitos que facilitam a limpeza; Bocal Alimentador: Dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento; Itens de segurança: Grade deslizante de proteção e botão de emergência, que quando acionado interrompe o funcionamento do equipamento; Ÿ Componentes elétricos/eletrônicos certificados, permitindo automação, segurança, praticidade e economia energética; Acompanha carro para movimentação do tacho; Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal; Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR-12. Dimensionamento: 1393mm altura x 775mm largura x 1034mm profundidade. 270kg. 220V trifásico. 2,2Kw e 16A. | Unidade | 01 | R\$11.800,40 | R\$11.800,40 |
| SEM GRUPO | 34 | 445088 | Cortador de vegetais em folha com sistema de esteira. Equipamento totalmente em aço inoxidável. Dimensionamento: 590mmx1040mmx1010mm. Peso 170kg. 1,5kw produção de 200 a 500kg/h. Modelo referencia MMT170 INCALFER. | Unidade | 01 | R\$65.000,00 | R\$65.000,00 |
| SEM GRUPO | 35 | 443716 | Centrífuga extratora de água superficial de alimentos. Totalmente em aço inoxidável. 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. Modelo referencia: CE410 INCANFEX. | Unidade | 01 | R\$29.510,80 | R\$29.510,80 |
| SEM GRUPO | 36 | 391377 | Lava botas, material:aço inox, tipo sistema:de calha para uma pessoa, aplicação:agroindústria. | Unidade | 04 | R\$1.841,47 | R\$7.365,88 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|--|---------|----|---------------|---------------|
| SEM GRUPO | 37 | 239726 | <p>LAVADOURA MECÂNICA DE LOUÇA INDUSTRIAL. CAPACIDADE MECÂNICA: capacidade média de 270 gavetas/hora. Cada gaveta acomoda até 18 pratos rasos ou fundos, ou 24 pires, ou 18 pratos de sobremesa ou até 9 bandejas, ou 150 talheres diversos ou 25 xícaras, ou 25 copos, ou vários pequenos utensílios como molheiras e cumbrucas. CONSTRUÇÃO: Totalmente construída em painel de aço inox duplo proporcionando redução de ruídos e dispersão de calor para o ambiente, cobertura, porta dupla, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304. Demais materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos. Possui cestos coletores de resíduos estampados em aço inoxidável. Equipada com dispositivo que interrompe o ciclo, caso a porta seja aberta durante a operação. Temporizador eletrônico que interrompe o funcionamento das resistências quando não há passagem de gavetas pelo interior da máquina. Dispõe de três braços de pré-lavagem, quatro braços de lavagem e dois braços de enxague especialmente desenhados com bicos anti-entupimento alinhados em 2, sendo cada um com um ângulo de atuação específico para maior cobertura da área de lavagem sem colidir os jatos entre si. TANQUE DE PRÉ-LAVAGEM: 45 litros TANQUE DE LAVAGEM: 69 litros. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Equipada com dispositivo de aviso digital no painel e que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta durante a operação e se houver gavetas (racks) dentro da lavadora. Dispõe de controlador automático de nível e temperatura com sistema THERMOSTOP para garantir temperaturas mínimas de lavagem/enxágue, . Sistema de proteção contra travamento dos racks no sistema de avanço da lavadora. Painel digital completo com avisos coloridos da fase de operação da lavadora. Duplo sistema de filtragem no tanque para garantir maior eficiência da lavagem sem a necessidade de paradas constantes para limpeza dos filtros. Aquecedor de enxágue de grande capacidade de sanitização Tanque inteiramente estampado com filtro em aço inoxidável Construção com paredes duplas Bomba autodrenável Painel de comando completo "softtouch" com termômetros da lavagem e enxágue. Tanque estampado com cantos arredondados para permitir limpeza rápida e não acumular resíduos em Cantos .Sistema de filtros integrais. Motores: Pré-lavagem: 1,1 cv Avanço: 0,2 cv Lavagem: 2,0 cv. Transportador: 0,2 cv. Moto-bomba de enxágue: 0,2 cv. Temperatura: Lavagem – 55oC a 65oC e Enxágue – 80oC a 90oC Aquecimento da lavagem: 9,5 kW Aquecimento de enxágue: 25,5 Kw ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Consumos: Água: 330 litros / hora. Elétrico: 41,5 kW / hora (água a temperatura de 25oC). Capacidade do tanque de: Lavagem: 69 litros e Enxágue: 17 litros Pressão de água (bar): 1,5 a 4,0 Alimentação: 220Vtrifásico DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): Altura útil da câmara: 400mm Altura: 1.595 Altura com a porta aberta: 2.025 Peso Líquido: 250 kg Largura: 1.150 Peso Bruto: 270 kg Profundidade: 770 Avanço reversível (lado da operação) Exclusivo sistema de lavagem "Idrowash" Porta de abertura Enxágue econômico Acessórios inclusos Túnel de secagem Cobertura extensora Mesas auxiliares de entrada e saída com 1,5m de comprimento em aço inox 304 Gavetas: 6 gavetas para pratos 6 gavetas para bandejas 6 gavetas com 16 copinhos.</p> <p>**AMPLA CONCORRÊNCIA**</p> | Unidade | 01 | R\$251.566,37 | R\$251.566,37 |
| SEM GRUPO | 38 | 446092 | <p>Micrrondas branco. Capacidade 34 litros. Voltagem 110v. Eficiência Energética Painel Touchscreen Funções Desodorizador Características da Porta / Tampo Porta de Vidro / Puxador embutido na cor prata Tipo de Fogão Elétrico Capacidade (litros) 34 litros com prato giratório, função descongelar e ajuste de potência."</p> | Unidade | 02 | R\$765,40 | R\$1.530,80 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|--|---------|----|-------------|--------------|
| SEM GRUPO | 39 | 462874 | LAVADORA DE ALTA PRESSÃO 110V 60HGz - IDEAL PARA LAVAR: Essa lavadora de alta pressão é indicada para o uso nas tarefas do dia a dia, removendo sujeiras dos mais variados tipos de superfícies e objetos - PORTA-ACESSÓRIOS Permite acomodar a baioneta, lança e mangueira em locais adequados, facilitando a movimentação do produto - MANGUEIRA DE ALTA PRESSÃO DE 5 M Oferece maior autonomia no trabalho - SEGURANÇA E ECONOMIA Tecnologia utilizada para economia de água e energia. Além disso, a trava da mangueira oferece mais segurança. - APLICADOR DE DETERGENTE A bravo já vem equipada com um acessório próprio para a aplicação de produtos de limpeza. - 2 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. - Garantia: 12 meses Informações complementares Potência 1700 W Voltagem 127 V modelo referencia WAP BRAVO 2550. | Unidade | 02 | R\$2.202,68 | R\$4.405,36 |
| SEM GRUPO | 40 | 462874 | Lavadora de Alta Pressão - 220V Uma lavadora de pressão de uso semi-profissional! A Wap Premium é um equipamento muito robusto e confiável para aplicações especializadas. . Vem com mangueira profissional com 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 Cor: Amarelo - Voltagem: 220 VOLTS Garantia: 12 meses contra defeitos de fabrica MODELO REFERENCIA: Wap Extreme Turbo 2800 - Laranja e Preto. | Unidade | 02 | R\$2.202,68 | R\$4.405,36 |
| SEM GRUPO | 41 | 451453 | Fogão industrial. Quantidade de Bocas: 2 Bocas Chama Especial: Chama Dupla Tipo de Fogão: Industrial Grelhas: 30x30 cm Porta Panelas: Sim Queimadores: 1 Queimador Simples e 1 Queimador Duplo Ferro fundido: Sim Baixa pressão: Sim Dimensão e Peso: Produto com embalagem (CxLxA): 73 x 49 x 83 cm Produto com embalagem: 14,530 Kg. | Unidade | 01 | R\$1.200,00 | R\$1.200,00 |
| SEM GRUPO | 42 | 254618 | BALANÇA DE PISO bivolt Voltagem Bivolt, Pés de borracha reguláveis, Bandeja de pesagem em aço Peso liq. aproximado do produto (Kg) 16,3 Peso Máximo Recomendado (kg) 200 Dimensões do produto - cm (AxLxP) 81x50x56cm Características do visor Digital Cor Preta Precisão 50g Alimentação Bivolt Funções Pesagem Capacidade 200kg. corpo em aço carbono e pintura eletrostática. | Unidade | 02 | R\$5.560,00 | R\$11.120,00 |
| SEM GRUPO | 43 | 474332 | Armário panificação, material: aço inox, altura: 1.93 m, largura: 63 cm, profundidade: 74 cm, características adicionais: pés com rodízios, capacidade: 20. | Unidade | 06 | R\$4.322,50 | R\$25.935,00 |

| | | | | | | | |
|-----------|----|--------|--|---------|----|--------------|--------------|
| SEM GRUPO | 44 | 436956 | Fogão baixo a gás. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável; Grelhas em ferro fundido medindo 500x500mm; Queimador em ferro fundido tipo coroa ø295mm ou cachimbo ø100mm; Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama; Pannel 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-m³/h): 8,39/10,62. Modelo referência: cozil FGCIL5-8D. | Unidade | 01 | R\$20.488,00 | R\$20.488,00 |
| SEM GRUPO | 45 | 463493 | Jogo de queimador completo composto por: 1 Queimador coroa completo, 1 Queimador sem miolo completo e 1 Tubo de ligação. compatível com fogão marca cozil modelo FGCIL5-8D 50x50cm. | Unidade | 16 | R\$1.190,00 | R\$19.040,00 |
| SEM GRUPO | 46 | 463493 | Galeria para caldeirão modelo CGVG-100, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-200, com capacidade para 200 litros da marca Grunox. | Unidade | 02 | R\$5.074,78 | R\$10.149,56 |
| SEM GRUPO | 47 | 463493 | Galeria para caldeirão modelo CGVG-200, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-200, com capacidade para 200 litros da marca Grunox. | Unidade | 02 | R\$5.074,78 | R\$10.149,56 |
| SEM GRUPO | 48 | 463493 | Galeria para caldeirão modelo CGVG-300, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-300, com capacidade para 300 litros da marca Grunox. | Unidade | 02 | R\$5.074,78 | R\$10.149,56 |
| SEM GRUPO | 49 | 463493 | Galeria para caldeirão modelo CGVG-500, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-500, com capacidade para 500 litros da marca Grunox. | Unidade | 02 | R\$5.074,78 | R\$10.149,56 |
| SEM GRUPO | 50 | 473234 | Cortina de ar Cortina Ar Material: Metal E Plástico Comprimento: 200 CM Potência: 320 W Tensão: 220 V Vazão: 2.750 M3/H Características Adicionais: Com Controle Remoto. | Unidade | 04 | R\$1.448,55 | R\$5.794,20 |
| SEM GRUPO | 51 | 453299 | Cortina Ar Material: Metal E Plástico Comprimento: 150 CM Potência: 280 W Tensão: 220 V Vazão: 2.400 M3 com controle remoto. | Unidade | 04 | R\$986,47 | R\$3.945,88 |
| SEM GRUPO | 52 | 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. | Unidade | 04 | R\$954,51 | R\$3.818,04 |
| SEM GRUPO | 53 | 608104 | Carrinho de carga 2x1 Junior em alumínio com extensor F3 – 225/450kg Posição horizontal (plataforma) Altura: 1.015mm Largura quadro: 300mm Largura total: 530mm Comprimento da plataforma: 965mm Comprimento total em 04 rodas: 1.200mm Capacidade de carga: 450 kg Posição vertical (tipo “L”) Altura: 1.300mm Largura quadro: 300mm Largura total: 530mm Profundidade nariz: 190mm x 355mm Capacidade de carga: 225 kg. | Unidade | 02 | R\$3.089,00 | R\$6.178,00 |

| | | | | | | | |
|------------------------------------|----|--------|---|---------|----|---------------|-----------------|
| SEM GRUPO | 54 | 258390 | Forno combinado 20 GNs 1/1 x 65mm.Tensão: 220V trifásico Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1960mm x 1064mm x 1027mm. Central de cocção inteligente com as seguintes características:Cocção inteligente; Cocção múltipla; Cocção noturna; Ar quente; Vapor; Vapor combinado; Regenerar; Delta T: essencial para preparos mais cuidadosos, como rosbife; Higienização inteligente. Operação Controle de temperatura de 30°C a 300°C; Controle de vapor ajustável de 0% a 100%; Controle de velocidade das turbinas em 5 níveis; Autodiagnóstico: verifica o status dos sensores do equipamento; Conectividade IOK via Wi-Fi ou cabo de rede RJ45; Porta USB para relatórios HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e configurações; Minhas receitas: armazenamento para até 1000 receitas, com até 12 passos cada. Função Favoritos: ativa sua receita em apenas dois toques; Função Esfriar. Estrutura Construído 100% em aço inoxidável; Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da injeção de vapor; Dry Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da extração de vapor; Controle de clima: tecnologia precisa que gerencia a injeção do vapor, com o Steam Power ou a extração de umidade, com o Dry Power; Porta com vidro duplo temperado; Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização; Coifa coletora de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha; Isolamento térmico em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade; Sensor de temperatura para monitoramento da câmara; Inversão da rotação da turbina (trabalho em sentido horário e anti-horário); Placas eletrônicas encapsuladas em caixa protetora; Convecção de ar forçada por meio de turbinas de alta rotação; Uso eficiente de energia; 25 meses de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural). **AMPLA CONCORRÊNCIA** | Unidade | 02 | R\$130.160,00 | R\$260.320,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA R\$ | | | | | | | R\$1.464.500,49 |

1.3. Muitas vezes o sistema (SIDEC) através do qual são lançados os produtos constantes neste Termo de Referência para disponibilizar inclusão da proposta por parte dos fornecedores não possui descrição compatível com as do produto a serem adquiridos e por isso são registrados utilizando-se sinônimos, genéricos ou similares. Deve ser considerada sempre a descrição completa dos produtos, constante neste Termo de Referência.

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

1.5. 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, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos.

1.6. Serão aceitos somente itens que tenham sua descrição completa. Descrição incompleta será entendida como em desacordo com o solicitado.

1.7. O Pregoeiro poderá solicitar que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.

1.7.1. Serão solicitadas amostras de todos os itens que não for possível comprovar as informações necessárias através de ficha técnica, internet ou outro meio digital.

1.7.2. As amostras poderão ser entregues no Setor de Compras, Contratos e Convênios no IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO situado na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho – MG, CEP: 37.890-000, de segunda a sexta-feira das 07:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega;

1.7.3. A fim de não ocorrer desclassificações indevidas, de amostras enviadas pelos correios ou transportadoras, solicita-se o envio do protocolo de rastreamento, para o e-mail (compras@muz.ifsuldeminas.edu.br), permitindo que este órgão acompanhe o status da entrega da amostra, garantindo a segurança do transporte e possibilitando o cumprimento dos prazos estabelecidos no edital.

1.7.4. Os resultados das avaliações das amostras serão divulgados por meio de mensagem via sistema;

1.7.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da

proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

1.7.6. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Quais os motivos que geraram a necessidade da aquisição ou contratação?

Muitos equipamentos já estão bastante depreciados necessitando substituição para garantir efetiva eficiência bem como economia de água e luz. As peças de substituição são necessários para suprir os equipamentos já existentes no setor que necessitam de reparos e manutenções.

2.2. Quais os objetivos, metas e benefícios a serem atendidos?

Substituir equipamentos depreciados e garantir efetividade no fornecimento de refeições buscando economia de mão de obra, otimização de tempo.

2.3. Justifique os quantitativos solicitados?

Os quantitativos refletem a necessidade do setor de alimentação e nutrição com o fornecimento de 1200 grandes refeições/dia.

2.4. Quais os impactos do não atendimento?

O não atendimento acarretará na impossibilidade de ofertar diversas preparações bem como não será possível garantir a variedade alimentar exigida pela Resolução 06 de 2020 do PNAE.

2.5. Foi considerado aspectos sustentáveis na solicitação? Quais?

Sim. A substituição de equipamentos busca, também, minimizar os gastos com energia elétrica e água.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, anexo a esse processo licitatório.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1 A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do Art. 1º da Lei 10.520, de 2002.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos produtos solicitados são de 30 (trinta) dias para demais itens;

5.1.3. Contados do a partir do recebimento da **nota de empenho**, conforme quantidades estipuladas no empenho, no seguinte endereço IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO situado na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho– MG, CEP: 37.890-000;

5.2 Os produtos solicitados serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, a partir da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.3 Os produtos solicitados poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4 Os produtos solicitados serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.4.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.6 Os gêneros alimentícios relacionados neste termo de referência, deverão entregues e armazenados, por conta da empresa contratada, no local indicado pelo responsável do recebimento provisório.

5.6.1 Todos os custos com equipamentos, mão de obra e outros que se fizerem necessários para a descarga dos materiais e insumos no local determinado pelo responsável técnico, correrão por conta da empresa contratada.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. São obrigações da Contratante:

6.1.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

6.1.2. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

6.1.3. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente

designado;

6.1.4 comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

6.1.5 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

6.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

7.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

7.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

7.1.4. comunicar à 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;

7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

9.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

10. DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

10.1.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada 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. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.3.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.6 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, 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 da contratante.

10.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

10.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, 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.

10.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

10.12.1 A Contratada 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.

10.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

11. DO REAJUSTE

11.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

11.1.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

11.3 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

11.4 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

11.6 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.

11.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.1 cometer fraude fiscal;

12.1.2 comportar-se de modo inidôneo;

12.1.3 falhar ou fraudar na execução do contrato;

12.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.5 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- 12.2.1 Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 12.2.2 multa moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 12.2.3. suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 12.2.4 impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
 - 12.2.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 13.1 deste Termo de Referência.
- 12.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 12.3 As sanções previstas nos subitens 12.2.1, 12.2.5, 12.2.6 e 12.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 12.4 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
 - 12.4.1 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
 - 12.4.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 12.4.3 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 12.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 12.6 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
 - 12.6.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.7 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 12.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 12.9 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 12.10 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 12.11 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 12.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13. ESTIMA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 13.1 Está estimado o custo total de **R\$1.464.500,49 (UM MILHÃO, QUATROCENTOS E SESSENTA E QUATRO MIM, QUINHENTOS REAIS E QUARENTA E NOVE CENTAVOS)**.
- 13.2 O custo estimado foi apurado a partir de mapa de preços constante do processo administrativo, elaborado com base em orçamentos recebidos de empresas especializadas, em pesquisas de mercado e mediante consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, conforme o caso.

14. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- 14.1 O presente Termo de Referência foi elaborado pela Coordenação Geral de Assistência ao Educando - 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 – MG, 28 de novembro de 2023.

Zélia Dias de Souza

Diretora de Administração e Planejamento

Renato Aparecido de Souza

Diretor-geral

Documento assinado eletronicamente por:

- Zelia Dias de Souza, DIRETOR(A) - CD3 - MUZ - MUZ-DAP, em 29/11/2023 07:44:54.
- Renato Aparecido de Souza, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - MUZ, em 29/11/2023 08:17:17.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/11/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 409489

Código de Autenticação: bc2afb353e

