

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0711.01/2024-PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00006.20241001/0001-02

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA A COZINHA INDUSTRIAL DO HOSPITAL DE TRAUMATOLOGIA E ORTOPEDIA DO MUNICÍPIO DE ACARAÚ/CE, ATRAVÉS DO SALDO DE RECURSO DE EMENDA PARLAMENTAR COM Nº DA PROPOSTA 11278.643000/1220-14 E PORTARIA Nº 3692 DE 30 DE SETEMBRO DE 2022., conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	BATEDEIRA ELÉTRICA 18 L.	1.0	Unidade	7.735,12	7.735,12
	BATEDEIRA ELÉTRICA 18 L. CORPO EM CHAPA DE AÇO SAE 1020 COM PINTURA EPÓXI; CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL; VELOCIDADE EM SEIS ESTÁGIOS; TROCA DE VELOCIDADE POR MEIO DE ALAVANCA EXTERNA; ENGRENAGENS EM AÇO ESPECIAL TEMPERADO; ROLAMENTOS BLINDADOS; SISTEMA DE VARIAÇÃO DE VELOCIDADE POR MEIO DE POLIA VARIADORA; CAPACIDADE: 18 LITROS; POTÊNCIA: 1 CV, 4 POLOS; VELOCIDADE: 1 = 85 RPM, 6 = 240 RPM; CONSUMO: 0,19 KW/H; PESO LIQUIDO: 95 KG; ACOMPANHA: BATEDORES EM ALUMÍNIO: GLOBO, RAQUETE E ESPIRAL. ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS: 105 X 42 X 85 CM (LARG X PROF X ALT). EM CONFORMIDADE COM O INMETRO.				
2	BATEDEIRA ELÉTRICA 5 L.	1.0	Unidade	2.925,37	2.925,37
	BATEDEIRA ELÉTRICA 5 L. ESTRUTURA EM AÇO CARBONO, COM PINTURA EPÓXI OU AÇO INOX ESCOVADO 430; SISTEMA DE REDUÇÃO DE VELOCIDADE ATRAVÉS DE CAIXA REDUTORA QUE DESPENSA LUBRIFICAÇÃO; PROTETOR DA CUBA EM POLICARBONATO TRANSPARENTE; FECHAMENTO SUPERIOR EM POLIPROPILENO; TROCA DE VELOCIDADE REALIZADA POR INVERSOR DE FREQUENCIA CAPACIDADE: 5 LITROS; POTÊNCIA: 1/4 CV; CONSUMO: 0,19 KW/H; PESO LIQUIDO: 23 KG; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS: 60 X 26 X 48 CM (LARG X PROF X ALT). EM CONFORMIDADE COM O INMETRO.				
3	BEBEDOURO ADULTO - INFANTIL.	1.0	Unidade	2.064,64	2.064,64
	BEBEDOURO ADULTO - INFANTIL. TIPO PRESSÃO - COMERCIAL; CAPACIDADE APROXIMADA: 6 LITROS/HORA; ACABAMENTO: TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 E GABINETE EM AÇO CARBONO COM TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO E PINTURA EPÓXI A PÓ; PROVIDO DE TORNEIRA PARA COPO E ABSORÇÃO DIRETA COM REGULAGEM DO JATO; RESERVATÓRIO DE ÁGUA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, COM ISOLAMENTO TÉRMICO; FILTRO DE CARVÃO ATIVADO; PROVIDO DE FILTRO D'ÁGUA; CONTROLE AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA; UNIDADE FRIGORÍFICA SELADA; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ. DIMENSÕES APROXIMADAS: 70 X 40 X 100CM (LARG X PROF X ALTURA), PARTE CONJUGADA INFANTIL 65CM (ALTURA).				
4	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, A GÁS, 100 L.	1.0	Unidade	12.894,33	12.894,33
	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, A GÁS, 100 L. INDUSTRIAL, À GÁS; CAPACIDADE APROXIMADA 100 LITROS; ESTRUTURA, ACABAMENTO INTERNO E REVESTIMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, ESCOVADO, LIGA 18.8, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; FUNDO SANITÁRIO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE VIDRO; CHAMINÉS PARA EXALAÇÃO DE GASES; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); TAMPAS TIPO AMERICANA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, COM AMORTECEDOR; MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR TRATADO COM REVESTIMENTO PRIMER ANTICORROSIVO; PROVIDO DE VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, 02 VÁLVULAS DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; ALIMENTAÇÃO: A GÁS AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; DIMENSÕES APROXIMADAS: Ø 785 X 910 MM (DIÂMETRO X ALTURA) CONEXÃO DE ÁGUA E DE ESGOTO COM DRENO COM FILTRO DE AÇO INOXIDÁVEL.				
5	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, A GÁS, 200 L.	1.0	Unidade	18.093,08	18.093,08
	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, A GÁS, 200 L. INDUSTRIAL, À GÁS; CAPACIDADE APROXIMADA 200 LITROS; ESTRUTURA, ACABAMENTO INTERNO E REVESTIMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, ESCOVADO, LIGA 18.8, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; FUNDO SANITÁRIO; ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE VIDRO; CHAMINÉS PARA EXALAÇÃO DE GASES; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); TAMPAS TIPO AMERICANA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, COM AMORTECEDOR; MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA; ESTRUTURA E CAMISA DE VAPOR TRATADO COM REVESTIMENTO PRIMER ANTICORROSIVO; PROVIDO DE VÁLVULA DE ESCOAMENTO, TORNEIRA GIRATÓRIA, VÁLVULA PARA NÍVEL DE CAMISA, 02 VÁLVULAS DE SEGURANÇA E MANÔMETRO; ALIMENTAÇÃO: A GÁS AUTOGERADOR DE VAPOR ATRAVÉS DE GALERIAS ESPECIAIS DE QUEIMADORES MULTITUBULARES COM CHAMA PILOTO DE SEGURANÇA OPERACIONAL; DIMENSÕES APROXIMADAS: Ø 985 X 910 MM (DIÂMETRO X ALTURA) CONEXÃO DE ÁGUA E DE ESGOTO COM DRENO COM FILTRO DE AÇO INOXIDÁVEL.				
6	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES.	1.0	Unidade	2.671,57	2.671,57

CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES. CAPACIDADE: 90 LITROS; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 700X700X700MM (LARG X PROF X ALTURA). EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; CUBA 500X500X250 MM COM DRENO INFERIOR; FUNDO PERFURADO REMOVÍVEL; ALÇA TUBULAR Ø 1"; PÉS TUBULARES Ø 1 1/2" COM CONTRAVENTAMENTO, DOTADO DE 04 RODÍZIOS GIRATÓRIOS Ø 4", SENDO OS POSTERIORES COM FREIO.					
7	CARRO PARA TRANSPORTE E GUARDA, CANTONEIRA.	1.0	Unidade	2.262,33	2.262,33
CARRO PARA TRANSPORTE E GUARDA, CANTONEIRA. EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; CANTONEIRAS COM PERFIL LIMITADOR PARA 11 GN'S 1/1X100MM; ESTRUTURA TUBULAR DE 1 1/4" DE DIÂMETRO; PÁRA CHOQUE DE BORRACHA; 4 RODÍZIOS DE 4" DE DIÂMETRO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO, REVESTIDOS DE BORRACHA SUBSTITUÍVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS: 400X620X1600MM (LARG X PROF X ALTURA).					
8	CARRO PARA TRANSPORTE E LAVAGEM DE CEREAIS.	1.0	Unidade	4.518,98	4.518,98
CARRO PARA TRANSPORTE E LAVAGEM DE CEREAIS. SISTEMA BASCULANTE DE CUBA COM PENEIRA; PARA USO EM NUTRIÇÃO; CAPACIDADE APROXIMADA: 70 LITROS; ESTRUTURA EM PERFIL TUBULAR QUADRADO DE 25 X 25 MM; EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; ACABAMENTO: ESCOVADO, CANTOS ARREDONDADOS E FUNDO SANITÁRIO; ANTEPARO PERFURADO REMOVÍVEL PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA E RETENÇÃO DE GRÃOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; RECIPIENTE BASCULANTE COM ALÇAS; COM GUIDÃO; PÁRA CHOQUE DE BORRACHA; 4 RODÍZIOS DE 4" DE DIÂMETRO, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO, REVESTIDOS DE BORRACHA SUBSTITUÍVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS: 470X790X700MM (LARG X PROF X ALTURA).					
9	CARRO TÉRMICO PARA TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.	2.0	Unidade	38.977,98	77.955,96
CARRO TÉRMICO PARA TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS. EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; PARA 14 BANDEJAS, GRADES OU GN'S 1/1X100MM; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS; CONTROLE DE TEMPERATURA POR MEIO DE TERMOSTATO E LÂMPADA PILOTO; DOTADO DE 04 RODÍZIOS DE 6" DE Ø; POTÊNCIA 1500W; ALIMENTAÇÃO: 220 V - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1146X761X1239 MM (LARG X PROF X ALTURA). TIPO FECHADO - PADRÃO GASTRONORN; PARA USO EM NUTRIÇÃO; CONFIGURAÇÃO: 6 RECIPIENTES GN 1/2 X 150, COM TAMPA E ALÇA, AQUECIDOS EM BANHO MARIA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; ARMÁRIO INFERIOR COM POSTAS DESLIZANTES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; 2 GAVETAS; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; ACABAMENTO POLIDO FOSCO; ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; COM GUIDÃO; REGISTRO PARA DRENAGEM DE ÁGUA; 4 RODÍZIOS DE 5" DE Ø, SENDO 2 FIXOS E 2 GIRATÓRIOS COM FREIO, REVESTIDOS DE BORRACHA SUBSTITUÍVEL; PAINEL COM LÂMPADA PILOTO E TERMOSTATO COM CONTROLE AUTOMÁTICO DA TEMPERATURA (20° À 120°C); PÁRA-CHOQUE DE BORRACHA EM TODA VOLTA; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIA DE IMERSÃO; ALIMENTAÇÃO: 220 V - 60 HERTZ; POTÊNCIA: 3 KW; DIMENSÕES APROXIMADAS: 110 X 70 X 90 CM (LARG X PROF X ALTURA); - PROFUNDIDADE MÍNIMA DOS RECIPIENTES: 15 CM.					
10	CHAPA QUENTE A GÁS PARA GRELHADOS.	2.0	Unidade	5.361,68	10.723,36
CHAPA QUENTE A GÁS PARA GRELHADOS. CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL 304, LIGA 18.8, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; CHAPA SUPERIOR LISA PARA ALTA PRODUÇÃO DE GRELHADOS EM AÇO ESPECIAL TRATADO, EQUIPADA COM CALHA FRONTAL E DRENO PARA ESCOAMENTO DA GORDURA; GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO; 02 ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE; CHAMINÉ POSTERIOR PLANA DE AÇO INOXIDÁVEL PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO; SISTEMA PILOTO E ACENDIMENTO EXTERNO; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE FOGO ALTO E BAIXO; MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE CHAMA; BANDEJA 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; POTÊNCIA: 23116 KCAL/H; CONSUMO: 1,97 KG/H (GLP)/ 2,5 M3/H (GN); DIMENSÕES APROXIMADAS: 1000X1000X900MM (LARG X PROF X ALTURA); CONEXÃO DE GÁS: NECESSÁRIA.					
11	DESCASCADOR DE LEGUME 200 KG/H COM MESA.	1.0	Unidade	4.336,37	4.336,37
DESCASCADOR DE LEGUME 200 KG/H COM MESA. CAPACIDADE: 200 KG/H; ESTRUTURA EM AÇO INOX E EQUIPADA COM BOCAL ESPECIAL PARA O DESCARREGAMENTO DO PRODUTO APÓS O PROCESSAMENTO; TAMPA COM SENSOR DE SEGURANÇA NÃO PERMITINDO O FUNCIONAMENTO QUANDO ABERTA; MONTADO SOBRE PÉS METÁLICOS DE ALTURA DE 160 MM, COM BORRACHA; SISTEMA DE SEGURANÇA; BOTÃO DE EMERGÊNCIA; CHAVE GERAL; BOTÃO DE RESETAGEM; ACOMPANHA: 1 MESA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, COM FURO PARA DESPEJO DE DETRITOS DE 150 MM DE DIÂMETRO, BORDA FRONTAL 40 MM, PÉS DE 1 1/2" DE DIÂMETRO COM NIVELADORES DE ALTURA; 1 CAIXA COLETORA DE RESÍDUOS, EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, REMOVÍVEL EQUIPADA COM DRENO INFERIOR; 1 CESTO PERFURADO REMOVÍVEL; POTÊNCIA: 0,5CV/520W; PESO LIQUIDO: 36 KG; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ. DIMENSÕES APROXIMADAS: 62 X 71 X 90 CM (LARG X PROF X ALTURA); CONFORMIDADE COM NR-12 E INMETRO. CONEXÃO COM ÁGUA FRIA: NECESSÁRIA; CONEXÃO COM ESGOTO: NECESSÁRIA.					
12	ESTANTE AÇO INOXIDÁVEL 4 PLANOS LISOS (100 X 55 X 180 CM).	4.0	Unidade	1.900,31	7.601,24
ESTANTE AÇO INOXIDÁVEL 4 PLANOS LISOS (100 X 55 X 180 CM). 04 PLANOS LISOS EM CHAPA # 20 COM CAPACIDADE PARA 300 KG CADA, COM REGULAGEM DE ALTURA, EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; MONTANTES COM NIVELADORES DE ALTURA PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); DIMENSÕES APROXIMADAS: 1000 X 500 X 1800MM (LARG X PROF X ALTURA) ALTURA DO PISO 25 CM.					
13	ESTANTE AÇO INOXIDÁVEL 4 PLANOS PERFURADOS (100 X 50 X 180 CM).	4.0	Unidade	3.010,48	12.041,92
ESTANTE AÇO INOXIDÁVEL 4 PLANOS PERFURADOS (100 X 50 X 180 CM). 04 PLANOS PERFURADOS EM CHAPA # 22 COM CAPACIDADE PARA 150 KG CADA, COM REGULAGEM DE ALTURA, EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; MONTANTES COM NIVELADORES DE ALTURA PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); DIMENSÕES APROXIMADAS: 1000 X 500 X 1800MM (LARG X PROF X ALTURA) ALTURA DO PISO 25 CM.					
14	ESTUFA DE ALIMENTOS 2 PORTA (140 X 80 X 200 CM).	1.0	Unidade	10.794,38	10.794,38
ESTUFA DE ALIMENTOS 2 PORTA (140 X 80 X 200 CM). EXTERNAMENTE EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8 E INTERNAMENTE EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS NAS LATERAIS; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHOS ATÉ 85°C; PAINEL COM TERMOSTATO E LÂMPADA PILOTO (INDICANDO FUNCIONAMENTO); PÉS COM SAPATAS					

REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); ACOMPANHA: 07 PARES DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS POR CORPO; POTÊNCIA: 4,0 KW ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ. DIMENSÕES APROXIMADAS: 1400 X 790 X 2050 MM (LARGURA X PROF X ALTURA) ESTUFA DE ALIMENTOS COM 2 PORTAS; CAPACIDADE: 1180 LITROS;					
15	EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL.	1.0	Unidade	1.080,20	1.080,20
EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL. INDUSTRIAL; CAPACIDADE: 20 LITROS/HORA; GABINETE E CÂMARA DE LÍQUIDOS EM AÇO INOX; PROVIDO DE COPO COM COADOR E TAMPA; PÉS REGULÁVEIS E ANTIDERRAPANTES; ACOMPANHA: 1 CASTANHA PARA LARANJA; 1 CASTANHA PARA LIMÃO; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; POTÊNCIA: 0,25CV/330W; CONSUMO: 0,33 KW/H; PESO LÍQUIDO: 5,4 KG, ROTAÇÃO: 1750 RPM; DIMENSÕES APROXIMADAS: 300 X 270 X 440 MM (LARG X PROF X ALTURA). EM CONFORMIDADE COM O INMETRO.					
16	FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL 4 BOCAS COM PRATELEIRA.	1.0	Unidade	1.998,82	1.998,82
FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL 4 BOCAS COM PRATELEIRA. CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; 04 GRELHAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 425X425 MM; 04 QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO TIPO COROA Ø 295 MM E CACHIMBO Ø 100 MM; QUEIMADOR DUPLO COMPOSTO POR 01 COROA E 01 CACHIMBO; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAIS PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DA CHAMA; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DO 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; POTÊNCIA: 49.294 KCAL/H; CONSUMO: 4,2 KG/H (GLP)/ 5,31 M3/H (GN); DIMENSÕES APROXIMADAS: 1000X1000X900MM (LARG X PROF X ALTURA); CONEXÃO DE GÁS: NECESSÁRIA.					
17	FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL 6 BOCAS COM PRATELEIRA.	1.0	Unidade	2.911,02	2.911,02
FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL 6 BOCAS COM PRATELEIRA. CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL; 06 GRELHAS EM FERRO FUNDIDO MEDINDO 425X425 MM; 06 QUEIMADORES DE FERRO FUNDIDO TIPO COROA Ø 295 MM E CACHIMBO Ø 100 MM; QUEIMADOR DUPLO COMPOSTO POR 01 COROA E 01 CACHIMBO; MANÍPULOS EM BAQUELITE INDIVIDUAIS PARA COROA E CACHIMBO COM AJUSTE GRADUAL DA CHAMA; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DO 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; POTÊNCIA: 73.940 KCAL/H; CONSUMO: 6,3 KG/H (GLP)/ 8,0 M3/H (GN); DIMENSÕES APROXIMADAS: 1500X1000X900MM (LARG X PROF X ALTURA); CONEXÃO DE GÁS: NECESSÁRIA.					
18	FORNO COMBINADO PARA 10 RECIPIENTES GN.	1.0	Unidade	27.903,97	27.903,97
FORNO COMBINADO PARA 10 RECIPIENTES GN. PARA USO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, MICROPROCESSADO, DIGITAL; ESTRUTURADO SOBRE SUPORTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL, ALTURA MÍNIMA DE 65 CM; CAPACIDADE: 10 RECIPIENTES GN 1/1X65MM; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; ACABAMENTO: INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; TEMPERATURA DA CÂMARA VARIA DE 50°C A 250°C; RACK REMOVÍVEL; PORTA DE VIDRO; COMANDO EM TECLADO ELETRÔNICO E MOSTRADOR DIGITAL PARA TEMPERATURA DE CÂMARA E TEMPO; TEMPORIZADOR COM ALARME SONORO; ACOMPANHA: 10 RECIPIENTES GN 1/1 (SENDO 3 PERFURADOS) 65 MM, 2 GRELHAS 1/1, ESGUICHO PARA LIMPEZA E CARRO PARA ABASTECIMENTO DE AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS: 1082 X 755 X 1035 MM (LARG X PROF X ALTURA); CONEXÃO DE ÁGUA: NECESSÁRIA; CONEXÃO DE ESGOTO: NECESSÁRIA.					
19	FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA INDUSTRIAL.	1.0	Unidade	59.933,45	59.933,45
FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA INDUSTRIAL. EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; TAMPA BASCULANTE COM ALAVANCA; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS BLINDADAS; ACIONAMENTO ELETRÔNICO DE SISTEMA DE TACHO BASCULANTE ATRAVÉS DE BOTÕES LUMINOSOS COM FUNÇÕES INDIVIDUAIS SOBRE E DESCE; MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DA TEMPERATURA; CAPACIDADE: 100 LITROS; POTÊNCIA: 15 KW; ALIMENTAÇÃO: 220 V - TRIFÁSICO; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1200X1000X900MM (LARG X PROF X ALTURA).					
20	FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA REDONDA WOK.	1.0	Unidade	12.101,67	12.101,67
FRIGIDEIRA BASCULANTE ELÉTRICA REDONDA WOK. EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; CUBA REDONDA DE 34 LITROS EM AÇO INOXIDÁVEL COM FUNDO EM AÇO ESPECIAL TRATADO E CANTOS ARREDONDADOS; TAMPA ERGONÔMICA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ORIFÍCIO PARA VISUALIZAÇÃO; ACIONAMENTO MANUAL DA CUBA BASCULANTE ATRAVÉS DE ALAVANCA E EIXO EM AÇO INOXIDÁVEL COM SISTEMA DE AUTO-TRAVAMENTO; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS CONFECCIONADAS EM AÇO INOXIDÁVEL 304, LIGA 18.8; ESGUICHO PARA ABASTECIMENTO E LAVAGEM DA CUBA; ESTRUTURA DA BASE INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL COM GAVETA PARA DRENAGEM E APOIO; PÉS NIVELADORES DE ALTURA EM POLIAMIDA 6.0; POTÊNCIA: 7,5 KW; ALIMENTAÇÃO: 220 V - TRIFÁSICO; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 690X680X1220MM (LARG X PROF X ALTURA).					
21	FRITEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS, 15 L CADA.	1.0	Unidade	3.154,83	3.154,83
FRITEIRA ELÉTRICA, 2 CUBAS, 15 L CADA. ESTRUTURA EXTERNA, CUBA E GABINETE INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL 304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; 02 CUBAS DOTADAS DE ZONA FRIA COM CAPACIDADE PARA 15 LITROS CADA; RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR BASCULANTE; TERMOSTATO DE SEGURANÇA; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA ATÉ 200°C; PAINEL INCLINADO PARA MELHOR HIGIENIZAÇÃO; GABINETE INFERIOR COM PORTA; ACOMPANHA: 02 CESTOS PARA FRITURAS; GRADE INFERIOR INTERNA; POTÊNCIA: 15KW; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - TRIFÁSICO; DIMENSÕES APROXIMADAS: 450 X 1000 X 1060 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
22	LAVADORA DE LOUÇAS MANUAL, ELÉTRICA E INDUSTRIAL, 60 GAVETAS/HORA COM 2 MESAS (140 E 100 CM).	1.0	Unidade	24.342,12	24.342,12
LAVADORA DE LOUÇAS MANUAL, ELÉTRICA E INDUSTRIAL, 60 GAVETAS/HORA COM 2 MESAS (140 E 100 CM). INDUSTRIAL COM ACIONAMENTO MANUAL; PARA LAVAGEM DE LOUÇAS; CAPACIDADE: MECÂNICA, 60 GAVETAS/HORA, CAPACIDADE DO TANQUE,					

60 LITROS; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; LAVAGEM E ENXÁGUE POR SISTEMA DE BRAÇOS GIRATÓRIOS SUPERIOR E INFERIOR; CICLO AUTOMÁTICO; VÁLVULA DE DESCARGA; TEMPERATURA DE LAVAGEM: 55 A 65 °C, TEMPERATURA DE ENXÁGUE: 80 A 90 °C; PAINEL VEDADO LOCALIZADO NO TOPO DA MÁQUINA; ACOMPANHA: 04 GAVETAS DE POLIPROPILENO 500 X 500 X 100 MM; 01 AQUECEDOR ELÉTRICO 48 KW, TRIFÁSICO; 01 TERMÔMETRO DE ENXÁGUE; 01 TERMÔMETRO DE LAVAGEM; 01 CONJUNTO MOTO BOMBA; 01 MESA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, TAMPO SUPERIOR LISO COM BORDO DE ENCAIXE COMPATÍVEL PARA MÁQUINAS DE LAVAR COM PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL, CONTRAVENTAMENTO TUBULAR Ø 1" E PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA - DIMENSÕES APROX 1400 X 650 X 900 MM, 01 MESA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, TAMPO SUPERIOR LISO COM BORDO DE ENCAIXE COMPATÍVEL PARA MÁQUINAS DE LAVAR COM PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL, CONTRAVENTAMENTO TUBULAR Ø 1" E PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA - DIMENSÕES APROX 1000 X 650 X 900 MM ALIMENTAÇÃO: 220/380 VOLTS - 60 HERTZ (CONFORME LOCAL DE INSTALAÇÃO); DIMENSÕES APROXIMADAS: 650 X 700 X 1600MM (LARG X PROF X ALT); CONEXÕES DE ÁGUA E ESGOTO.					
23	LAVADORA DE LOUÇAS MANUAL, ELÉTRICA E INDUSTRIAL, 60 GAVETAS/HORA COM 2 MESAS (200 E 150 CM).	1.0	Unidade	47.754,82	47.754,82
LAVADORA DE LOUÇAS MANUAL, ELÉTRICA E INDUSTRIAL, 60 GAVETAS/HORA COM 2 MESAS (200 E 150 CM). INDUSTRIAL COM ACIONAMENTO MANUAL; PARA LAVAGEM DE LOUÇAS; CAPACIDADE: MECÂNICA, 60 GAVETAS/HORA, CAPACIDADE DO TANQUE, 60 LITROS; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; ACABAMENTO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; LAVAGEM E ENXÁGUE POR SISTEMA DE BRAÇOS GIRATÓRIOS SUPERIOR E INFERIOR; CICLO AUTOMÁTICO; VÁLVULA DE DESCARGA; TEMPERATURA DE LAVAGEM: 55 A 65 °C, TEMPERATURA DE ENXÁGUE: 80 A 90 °C; PAINEL VEDADO LOCALIZADO NO TOPO DA MÁQUINA; ACOMPANHA: 04 GAVETAS DE POLIPROPILENO 500 X 500 X 100 MM; 01 AQUECEDOR ELÉTRICO 48 KW, TRIFÁSICO; 01 TERMÔMETRO DE ENXÁGUE; 01 TERMÔMETRO DE LAVAGEM; 01 CONJUNTO MOTO BOMBA; 01 MESA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, TAMPO SUPERIOR LISO COM BORDO DE ENCAIXE COMPATÍVEL PARA MÁQUINAS DE LAVAR COM PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL, CONTRAVENTAMENTO TUBULAR Ø 1" E PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA - DIMENSÕES APROX 2000 X 650 X 900 MM 01 MESA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8, TAMPO SUPERIOR LISO COM BORDO DE ENCAIXE COMPATÍVEL PARA MÁQUINAS DE LAVAR COM PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL, CONTRAVENTAMENTO TUBULAR Ø 1" E PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA - DIMENSÕES APROX 1500 X 650 X 900 MM ALIMENTAÇÃO: 220/380 VOLTS - 60 HERTZ (CONFORME LOCAL DE INSTALAÇÃO); DIMENSÕES APROXIMADAS: 650 X 700 X 1600MM (LARG X PROF X ALT); CONEXÕES DE ÁGUA E ESGOTO.					
24	LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA COM TORNEIRA, ACIONADO POR PEDAL.	1.0	Unidade	2.013,88	2.013,88
LAVATÓRIO PARA ASSEPSIA COM TORNEIRA, ACIONADO POR PEDAL. EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; TAMPO VINCADO DE ENCOSTO COM ESPELHO POSTERIOR CHANFRADO COM 100 MM DE ALTURA; CUBA REDONDA MEDINDO Ø250 X 140 MM; ACOMPANHA - SISTEMA DE ACIONAMENTO DA TORNEIRA POR PEDAL; DIMENSÕES APROXIMADAS: 360X360X270 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
25	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, 15 L.	1.0	Unidade	1.913,66	1.913,66
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, 15 L. INDUSTRIAL BASCULANTE; CAPACIDADE: 15 LITROS; ESTRUTURA DA BASE EM ALUMÍNIO; COPO MONOBLOCO, SEM SOLDA EM AÇO INOX; TAMPA DE BORRACHA ATÓXICA, COM ENCAIXE JUSTO AO COPO; SOBRETAMPA ACRÍLICA, POSSIBILITANDO ACOMPANHAR VISUALMENTE E ADICIONAR INGREDIENTES DURANTE O PROCESSAMENTO; REMOÇÃO FACILITADA DO COPO; SISTEMA DE SEGURANÇA QUE IMPEDE O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO EM CASO DE DESLIGAMENTO ANORMAL DA REDE ELÉTRICA; POTÊNCIA 1,5 CV/1240 W; INTERFACE DO OPERADOR EM 25 V; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; PESO LÍQUIDO: 24,50 KG ROTAÇÃO: 3500 RPM, DIMENSÕES APROXIMADAS: 350 X 525 X 1080MM (LARG X PROF X ALT).					
26	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, 2 L.	1.0	Unidade	797,48	797,48
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, 2 L. CAPACIDADE: 2 LITROS; GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO; COPO COM ANTEPARO EM AÇO INOX, NÃO PERMITINDO O CONTATO DAS MÃOS COM AS LÂMINAS; ACOPLAMENTO COM EIXO SEXTAVADO, SEM PINO DE TRACÇÃO; SISTEMA DE SEGURANÇA QUE IMPEDE O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO EM CASO DE DESLIGAMENTO ANORMAL DA REDE ELÉTRICA; POTÊNCIA 0,5 CV/6650 W; INTERFACE DO OPERADOR EM 25 V; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; PESO LÍQUIDO: 9,50 KG ROTAÇÃO: 3500 RPM, DIMENSÕES APROXIMADAS: 240 X 255 X 640MM (LARG X PROF X ALT).					
27	MESA AUXILIAR COM PLACA DE ALTILENO (150 X 70 X 90 CM).	1.0	Unidade	1.934,20	1.934,20
MESA AUXILIAR COM PLACA DE ALTILENO (150 X 70 X 90 CM). EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; ESTRUTURA COM PERFIS DE APOIO E LIMITADORES BAS EXTREMIDADES; ESPELHO DE ENCOSTO DE 100MM; TAMPO EM POLIETILENO COM 20 MM DE ESPESURA; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR Ø1"; PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1500 X 700 X 900 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
28	MESA AUXILIAR COM PLACA DE ALTILENO (170 X 70 X 90 CM).	1.0	Unidade	3.030,51	3.030,51
MESA AUXILIAR COM PLACA DE ALTILENO (170 X 70 X 90 CM). EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; ESTRUTURA COM PERFIS DE APOIO E LIMITADORES BAS EXTREMIDADES; ESPELHO DE ENCOSTO DE 100MM; TAMPO EM POLIETILENO COM 20 MM DE ESPESURA; CONTRAVENTAMENTO TUBULAR Ø1"; PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1700 X 700 X 900 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
29	MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, COM RODÍZIOS (210 X 70 X 90 CM).	1.0	Unidade	2.266,03	2.266,03
MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, COM RODÍZIOS (210 X 70 X 90 CM). TAMPO LISO DE CENTRO SOBRE ESTRUTURA COM PRATELEIRA INFERIOR LISA; EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; BORDO EM TODA VOLTA COM 40MM; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA; POSSUI PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL; 04 RODÍZIOS; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 2100 X 700 X 900 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
30	MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (150 X 80 X 80 CM).	1.0	Unidade	1.712,63	1.712,63
MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (150 X 80 X 80 CM). PARA USO EM ABASTECIMENTO E NUTRIÇÃO; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG; BORDAS DE 5 CM DE ALTURA EM TODAS AS LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; ACABAMENTO:					

ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, COM ASAPATAS NIVELADORAS EM POLIPROPILENO; DIMENSÕES APROXIMADAS: 1600 X 700 X 900MM (LARG X PROF X ALT).					
31	MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (180 X 70 X 90 CM).	1.0	Unidade	1.958,99	1.958,99
MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (180 X 70 X 90 CM). PARA USO EM ABASTECIMENTO E NUTRIÇÃO; TAMPO SUPERIOR LISO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG; BORDAS DE 4 CM DE ALTURA EM TODAS AS LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; ACABAMENTO: ESCOVADO; 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA; PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL; PÉS DE 1 1/2" DE DIÂMETRO COM NIVELADORES DE ALTURA; DIMENSÕES APROXIMADAS: 1800 X 700 X 900MM (LARG X PROF X ALT).					
32	MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (200 X 70 X 80 CM).	1.0	Unidade	2.680,64	2.680,64
MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (200 X 70 X 80 CM). PARA USO EM ABASTECIMENTO E NUTRIÇÃO; TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG; BORDAS DE 5 CM DE ALTURA EM TODAS AS LATERAIS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG, ACABAMENTO INVISÍVEL; ACABAMENTO: ESCOVADO; PÉS EM TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, LIGA 18.8, COM ASAPATAS NIVELADORAS EM POLIPROPILENO; DIMENSÕES APROXIMADAS: 200 X 70 X 80 CM (LARG X PROF X ALT).					
33	MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (280 X 70 X 90 CM).	1.0	Unidade	3.485,23	3.485,23
MESA AUXILIAR COM PRATELEIRA, SEM RODÍZIOS (280 X 70 X 90 CM). TAMPO LISO DE CENTRO SOBRE ESTRUTURA COM PRATELEIRA INFERIOR LISA; EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; BORDO EM TODA VOLTA COM 40MM, 01 PRATELEIRA INFERIOR LISA; POSSUI PERFIS DE REFORÇO ESTRUTURAL; PÉS Ø 1 1/2" COM NIVELADORES DE ALTURA; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 2800 X 400 X 900 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
34	MÓDULO BANHO-MARIA COM GABINETE INFERIOR ABERTO (205 X 76 CM) COM EXPOSITOR E CORREDIÇA.	1.0	Unidade	28.134,00	28.134,00
MÓDULO BANHO-MARIA COM GABINETE INFERIOR ABERTO (205 X 76 CM) COM EXPOSITOR E CORREDIÇA. 1. MÓDULO REFRIGERADO GABINETE ABERTO COM PRATELEIRA INTERMEDIÁRIA, PISTA REFRIGERADA PARA 4 GN'S 1/1X65 EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR FORÇADOR DE AR; TERMOCONTROLADOR DIGITAL PARA AJUSTE DA TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: +2°C A +6°C; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO ACOPLADA COM CABINE DO LADO DIREITO; POTÊNCIA: 1/4 HP ALIMENTAÇÃO: 220 V - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1550 X 760 X 910 MM (LARG X PROF X ALTURA). 2. EXPOSITOR SUPERIOR EM VIDRO INCOLOR CURVO DE UM DOS LADOS; CALHA SUPERIOR DE SUSTENTAÇÃO E MONTANTES TUBULARES Ø 2" COM CANOPLA DE FIXAÇÃO EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1550 X 435 X 467 MM (LARG X PROF X ALTURA). 3. CORREDIÇA DE APOIO PARA BANDEJAS CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; TUBOS Ø 1 1/4"; FIXAÇÃO NAS LATERAIS DO BORDO INFERIOR DO TAMPO; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1550 X 310 X 105 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
35	MÓDULO BANHO-MARIA E REFRIGERADO COM GABINETE INFERIOR ABERTO (145 X 76 CM).	1.0	Unidade	11.295,67	11.295,67
MÓDULO BANHO-MARIA E REFRIGERADO COM GABINETE INFERIOR ABERTO (145 X 76 CM). 1. MÓDULO BANHO-MARIA GABINETE ABERTO COM PRATELEIRA INTERMEDIÁRIA, BANHO-MARIA PARA 4 GN'S 1/1X200 (NÃO INCLUSAS) EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE IMERSÃO; AJUSTE GRADUAL DA TEMPERATURA ATÉ 85°C; 2. MÓDULO REFRIGERADO GABINETE ABERTO COM PRATELEIRA INTERMEDIÁRIA, PISTA REFRIGERADA PARA 2 GN'S 1/1X65 EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO POR FORÇADOR DE AR; TERMOCONTROLADOR DIGITAL PARA AJUSTE DA TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: +2°C A +6°C; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO ACOPLADA COM CABINE DO LADO DIREITO; POTÊNCIA: 1/4 HP ALIMENTAÇÃO: 220 V - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1050 X 760 X 910 MM (LARG X PROF X ALTURA). VÁLVULAS PARA ABASTECIMENTO E REMOÇÃO DE ÁGUA; POTÊNCIA: 5,0 KW; ALIMENTAÇÃO: 220 V - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1450 X 760 X 910 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
36	MÓDULO DE APOIO (100 X 70 CM) COM CORREDIÇA.	1.0	Unidade	2.793,33	2.793,33
MÓDULO DE APOIO (100 X 70 CM) COM CORREDIÇA. 1. MÓDULO DE APOIO GABINETE ABERTO COM 1 PRATELEIRA INFERIOR NA BASE EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; TAMPO SUPERIOR LISO COM ESPELHO DE 100MM DE ALTURA; BORDAS DE 40 MM; PÉS NIVELADORES DE ALTURA; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1050 X 700 X 900 MM (LARG X PROF X ALTURA). 3. CORREDIÇA DE APOIO PARA BANDEJAS CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; TUBOS Ø 1 1/4"; FIXAÇÃO NAS LATERAIS DO BORDO INFERIOR DO TAMPO; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1050 X 310 X 105 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
37	MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE PÃES, TALHERES E PRATOS.	1.0	Unidade	3.494,51	3.494,51
MÓDULO DE DISTRIBUIÇÃO DE PÃES, TALHERES E PRATOS. CONSTRUÍDO EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; POSSUI PLANO SUPERIOR PARA APOIO DE 04 GN'S 1/3; PLANO INTERMEDIÁRIO EM VIDRO INCOLOR; MONTANTES TUBULARES DE Ø 2"; GABINETE INFERIOR E TAMPO SUPERIOR LISO; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1050 X 640 X 1590 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
38	MÓDULO REFRIGERADO COM GABINETE INFERIOR ABERTO (200 X 76 CM) COM EXPOSITOR E CORREDIÇA.	1.0	Unidade	11.811,77	11.811,77
MÓDULO REFRIGERADO COM GABINETE INFERIOR ABERTO (200 X 76 CM) COM EXPOSITOR E CORREDIÇA. 1. MÓDULO BANHO-MARIA GABINETE ABERTO COM PRATELEIRA INTERMEDIÁRIA, BANHO-MARIA PARA 5 GN'S 1/1X200 (NÃO INCLUSAS) EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE IMERSÃO; AJUSTE GRADUAL DA TEMPERATURA ATÉ 85°C; VÁLVULAS PARA ABASTECIMENTO E REMOÇÃO DE ÁGUA; POTÊNCIA: 5,0 KW; ALIMENTAÇÃO: 220 V - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 2050 X 760 X 910 MM (LARG X PROF X ALTURA). 2. EXPOSITOR SUPERIOR EM VIDRO INCOLOR CURVO DE UM DOS LADOS; CALHA SUPERIOR DE SUSTENTAÇÃO E MONTANTES TUBULARES Ø 2" COM CANOPLA DE FIXAÇÃO EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 1955 X 400 X 467 MM (LARG X PROF X ALTURA). 3. CORREDIÇA DE APOIO PARA BANDEJAS CONSTRUÍDA EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8; TUBOS Ø 1 1/4"; FIXAÇÃO NAS LATERAIS DO BORDO INFERIOR DO TAMPO; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 2000 X 310 X 105 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
39	PICADOR DE CARNES.	1.0	Unidade	5.361,66	5.361,66
PICADOR DE CARNES. CAPACIDADE DE MOAGEM: 200 KG/H; GABINETE EM AÇO INOX ESCOVADO; CONJUNTO DA BOCA MAIS					

CARACOL EM FERRO FUNDIDO ESTANHADO; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); ACOMPANHA: BANDEJA EM AÇO INOX; 1 SACADOR; 1 DISCO 1/8"; 1 DISCO 3/16"; SISTEMA DE TRANSMISSÃO POR ENGRENAGENS DE AÇO E ROLAMENTOS, SEM EIXO EXCÊNTRICO; SISTEMA DE SEGURANÇA; BANDEJA COM SENSOR NÃO PERMITINDO O FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA QUANDO REMOVIDA; ANTEPARO LOCALIZADO NO BOCAL DA BANDEJA QUE IMPEDE O ACESSO DAS MÃOS NAS ÁREAS DE CORTE; SISTEMA QUE IMPEDE O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO EM CASO DE DESLIGAMENTO ANORMAL DA REDE INTERFACE DO OPERADOR 25 V; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ. POTÊNCIA: 1 CV/776W; PESO LIQUIDO: 42,50 KG; DIMENSÕES APROXIMADAS: 350 X 780 X 525 MM (LARG X PROF X ALT); CONFORMIDADE COM A NR-12 E INMETRO.					
40	PROCESSADOR DE ALIMENTOS.	1.0	Unidade	5.489,70	5.489,70
PROCESSADOR DE ALIMENTOS. AUTOMÁTICO; ESTRUTURA EM ALUMÍNIO FUNDIDO E DISCOS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; DOTADO DE CHAVE DE SEGURANÇA NA PORTA E NO SISTEMA QUE PRESSIONA OS ALIMENTOS PARA O CORTE; DIÂMETRO DO BOCAL REDONDO: 48 MM; ABERTURA DO BOCAL OBLONGO: 73X147 MM; ACOMPANHA: 1 DISCO FATIADOR 1 MM; 1 DISCO FATIADOR 3 MM; 1 DISCO RALADOR; 1 DISCO DESFIADOR DE 3 MM; 1 DISCO DESFIADOR DE 5 MM; 1 DISCO DESFIADOR DE 8 MM; POTÊNCIA: 0,33 CV/600 W; ROTAÇÃO DO DISCO: 438 RPM; PESO LIQUIDO: 24 KG; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS: 300 X 640 X 640 MM (LARG X PROF X ALT).					
41	RECIPIENTE PARA DETRITOS INOX, COM TAMPA E RODÍZIOS, 30 L.	4.0	Unidade	1.308,90	5.235,60
RECIPIENTE PARA DETRITOS INOX, COM TAMPA E RODÍZIOS, 30 L. CAPACIDADE APROXIMADA 30 LITROS; ESTRUTURA: EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; ACABAMENTO: CILINDRO (COM FUNDO SANITÁRIO), TAMPA E ALÇA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, ESCOVADO; TAMPA ACIONADA POR PEDAL; RODÍZIOS DE 3 A 3" DE Ø, REVESTIDOS EM BORRACHA COM BREQUE.					
42	RECIPIENTE PARA DETRITOS INOX, COM TAMPA E RODÍZIOS, 60 L.	4.0	Unidade	1.649,50	6.598,00
RECIPIENTE PARA DETRITOS INOX, COM TAMPA E RODÍZIOS, 60 L. CAPACIDADE APROXIMADA 60 LITROS; ESTRUTURA: EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; ACABAMENTO: CILINDRO (COM FUNDO SANITÁRIO), TAMPA E ALÇA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304, ESCOVADO; TAMPA ACIONADA POR PEDAL; RODÍZIOS DE 3" DE DIÂMETRO, REVESTIDOS EM BORRACHA COM BREQUE.					
43	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 2 PORTAS 1180 L.	2.0	Unidade	18.073,14	36.146,28
REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 2 PORTAS 1180 L. INDUSTRIAL, VERTICAL; CAPACIDADE: 1180 LITROS; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; ACABAMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL, E EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG COM ACABAMENTO INVISÍVEL; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE AR FORÇADO; GÁS ECOLÓGICO R-134A; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: +2°C A +6°C; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS OU RODÍZIOS; ACOMPANHA (POR PORTA): 07 PARES DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS; 03 GRADES COM PINTURA EPOXI; POTÊNCIA: 1/2 HP; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS: 1400 X 800 X 2500 MM (LARG X PROF X ALT).					
44	REFRIGERADOR INDUSTRIAL, VERTICAL, 550 L.	3.0	Unidade	7.168,69	21.506,07
REFRIGERADOR INDUSTRIAL, VERTICAL, 550 L. INDUSTRIAL, VERTICAL; PARA NUTRIÇÃO E FARMÁCIA; CAPACIDADE: 550 LITROS; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; ACABAMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL, E EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, AISI-304, LIGA 18.8, SOLDA TIG COM ACABAMENTO INVISÍVEL; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE AR FORÇADO; GÁS ECOLÓGICO R-134A; 2 PORTAS MACIÇAS COM ISOLAMENTO TÉRMICO, RESISTÊNCIA PARA EVITAR CONDENSAÇÃO, GAXETAS IMANTADAS DE VEDAÇÃO E PUXADORES EM AÇO INOXIDÁVEL REFORÇADO; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS OU RODÍZIOS; TEMPERATURA DE TRABALHO: 2 A 6°C CONTROLADA POR TERMOSTATO DIGITAL; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; ACOMPANHA: 07 PARES DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS; 03 GRADES COM PINTURA EPOXI; POTÊNCIA: 1/3 HP ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ. DIMENSÕES APROXIMADAS: 70 X 80 X 200 CM (LARG X PROF X ALTURA).					
45	REFRIGERADOR PASS-THROUGH, 1 PORTA DE CADA LADO (70 X 85 X 205 CM)	1.0	Unidade	10.901,91	10.901,91
REFRIGERADOR PASS-THROUGH, 1 PORTA DE CADA LADO (70 X 85 X 205 CM) REFRIGERADOR TIPO PASS-THROUGH, 2 PORTAS (UMA DE CADA LADO) INOXIDÁVEIS COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO, FECHAMENTO MAGNÉTICO, PEGADORES E SISTEMA DE RESISTÊNCIA ANTIUMIDIFICAÇÃO; GABINETE ESTRUTURAL FABRICADO EXTERNAMENTE EM AÇO INOX 304, LIGA 18.8 COM PAREDES DUPLAS COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; ACABAMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO LISO NAVAL; REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVÉS DE AR FORÇADO; GÁS ECOLÓGICO R-134A; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO +2°C A +6°C; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; PAINEL COM TERMOSTATO E LÂMPADA PILOTO (INDICANDO FUNCIONAMENTO); PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); ACOMPANHA: 07 PARES DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS; CAPACIDADE: 560 LITROS; POTÊNCIA: 1/2 HP; ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 700 X 800 X 200500 MM (LARGURA X PROF X ALTURA).					
46	REFRIGERADOR SOB BANCADA (200 X 70 X 86 CM) COM TAMPO EM INOX.	1.0	Unidade	9.753,97	9.753,97
REFRIGERADOR SOB BANCADA (200 X 70 X 86 CM) COM TAMPO EM INOX. REFRIGERADOR HORIZONTAL; PARA USO EM NUTRIÇÃO; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO; ACABAMENTO INTERNO E EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO, AISI-304, LIGA 18.8, CORTE A LASER, SOLDA TIG COM ACABAMENTO INVISÍVEL; ISOLAMENTO EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE; SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE AR FORÇADO; GÁS ECOLÓGICO R-134A PRATELEIRA INTERNA GRADUÁVEL E REMOVÍVEL EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304; DEGELO AUTOMÁTICO; PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 ESCOVADO, COM GAXETAS IMANTADAS DE VEDAÇÃO, RESISTÊNCIA PARA EVITAR CONDENSAÇÃO E ISOLAMENTO TÉRMICO; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS OU RODÍZIOS; TERMOCONTROLADOR DE TEMPERATURA; TEMPERATURA DE TRABALHO: +2°C A +6°C; UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA COM CABINETE DO LADO DIREITO; POTÊNCIA 1/3 HP; CAPACIDADE DE 560 LITROS; DIMENSÕES APROXIMADAS: 1200 X 700 X 860 MM (LARG X PROF X ALT), COMPATÍVEIS COM GNS. ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ; ACOMPANHA: 01 PAR DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS; 01 GRADE COM PINTURA EPOXI POR PORTA; 01 TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL AISI-304 LIGA 18.8, COM ESPELHO POSTERIOR CHANFRADO DE 100 MM; ISOLAMENTO INJETADO EM POLIURETANO; DIMENSÕES APROXIMADAS: 2000 X 700 X 40 MM (LARG X PROF X ALTURA).					
47	ESTUFA DE ALIMENTOS, PASS-THROUGH 1 PORTA DE CADA LADO (70 X 85 X 205 CM).	1.0	Unidade	9.751,63	9.751,63

ESTUFA DE ALIMENTOS, PASS-THROUGH 1 PORTA DE CADA LADO (70 X 85 X 205 CM). ESTUFA TIPO PASS-THROUGH, 2 PORTAS (UMA DE CADA LADO) INOXIDÁVEIS COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE ROCHA, FECHAMENTO MAGNÉTICO, PEGADORES E SISTEMA DE RESISTÊNCIA ANTIUMIDIFICAÇÃO; GABINETE ESTRUTURAL FABRICADO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL COM PAREDES DUPLAS COM ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA; ACABAMENTO EXTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL POLIDO FOSCO E INTERNO EM AÇO GALVANIZADO; SISTEMA DE AQUECIMENTO ATRAVÉS DE RESISTÊNCIAS BLINDADAS INOXIDÁVEIS PROGRAMADAS PARA TEMPERATURA ATÉ 85°C; TERMOCONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA; PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS (ALTURA APROXIMADA 25CM); ACOMPANHA: 07 PARES DE CANTONEIRAS AJUSTÁVEIS: CAPACIDADE: 560 LITROS. POTÊNCIA: 2,0 KW ALIMENTAÇÃO: 220 VOLTS - 60 HERTZ DIMENSÕES APROXIMADAS +/- 5%: 700 X 800 X 2050 MM (LARGURA X PROF X ALTURA).

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 24 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 547.866,90 (quinhentos e quarenta e sete mil, oitocentos e sessenta e seis reais e noventa centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA 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.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: .

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e

anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará 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.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. 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 neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens 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 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, 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.

7.4. 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 10 (dez) dias.

7.5. 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.

7.6. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. 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.

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. 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;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) 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.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), 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.

7.15. 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.

7.16. 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.

7.17. 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 o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. 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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

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

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

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

7.22.1. 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.

7.23. 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.

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. 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.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. 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;

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

8.5. 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>;

8.6. 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;

8.7. 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

8.9. 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

8.10. 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.

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.15. 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.
- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. 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;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais 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.
- 8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- 8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).;

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

8.2.4.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.2.4.4. 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.

8.25. Caso o licitante 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 capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

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

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ções) 0602.10.302.0113.2.058 - GESTÃO E EXPANSÃO DA ATENÇÃO AMBULATORIAL E HOSPITALAR MAC, no(s) elemento(s) de despesa(s): 44905200 - Equipamentos e Material Permanente; 0601.10.122.0111.2.048 - GESTÃO ADMINISTRATIVA DA SECRETARIA DE SAÚDE - SMS, no(s) elemento(s) de despesa(s): 44905200 - Equipamentos e Material Permanente; .

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.