

**PREGÃO  
ELETRÔNICO**  
34/2023

**CONTRATANTE (UASG)**  
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO (153033)

**OBJETO**  
Registro de preços para contratação de empresa especializada para exploração de espaço a fornecer, operacionalizar e desenvolver todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, nas dependências da Ufersa em Angicos/RN, Caraúbas/RN, Mossoró/RN e Pau dos Ferros/RN.

**VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO**  
R\$ 12.316.987,00

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**  
Dia 06/10/2023 às 09h (horário de Brasília)

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**  
menor preço por grupo

**MODO DE DISPUTA:**  
aberto e fechado

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**  
NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br  
e apresente sua proposta!

## Sumário

1) DO OBJETO .....	3
2) DO REGISTRO DE PREÇOS .....	3
3) DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO .....	4
4) DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	6
5) DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	8
6) DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .....	10
7) DA FASE DE JULGAMENTO .....	14
8) DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	16
9) DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS .....	19
10) DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA .....	20
11) DOS RECURSOS .....	21
12) DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	22
13) DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	26
14) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	26



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2023**

(Processo Administrativo nº23091.007812/2023-38)

Torna-se público que a Universidade Federal Rural do Semi-Árido, por meio da Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços, sediada na Av. Francisco Mota, 572, CEP: 59.625-000, Costa e Silva, Mossoró/RN, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a **contratação de empresa especializada para exploração de espaço a fornecer, operacionalizar e desenvolver todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, nas dependências da Ufersa em Angicos/RN, Caraúbas/RN, Mossoró/RN e Pau dos Ferros/RN**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

**2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.4. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.6.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A vedação de que trata o item 3.6.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

4.6.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.12. O valor final mínimo final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.13. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor total do grupo (para 12 meses);

5.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.



5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.8.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## 6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.7. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de 0,3% (três décimos por cento)**.
- 6.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto e fechado**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.10.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.10.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.10.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.10.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.11. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.13. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.14. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.16. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.16.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.16.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.16.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.16.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.17. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.17.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.17.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.17.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.17.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.17.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.17.1.5. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.17.1.6. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.17.1.7. empresas brasileiras;

6.17.1.8. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.17.1.9. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.18.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

6.18.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.18.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.18.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.18.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, máximo de 01 (um) dia útil, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.18.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.19. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.66 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

## **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.



8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.4. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.6. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

8.7.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, **conforme item 4.5 do Termo de Referência (Anexo I do Edital)**, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

8.7.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.8. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

8.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.9.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.10. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, prazo mínimo de 2 (duas) horas e máximo de 01 (um) dia útil, contado da solicitação do pregoeiro.

8.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.11.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.12.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

8.15. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.17. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## **11. DOS RECURSOS**

11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <<https://sipac.ufersa.edu.br/public/jsp/portal.jsf>>.

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4.deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5.apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

12.1.3. atrasar a apresentação da garantia do contrato ou deixar de apresentá-la;

12.1.4. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

12.1.4.1.recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

12.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

12.1.6. fraudar a licitação

12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

12.1.7.1.agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.7.2.induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.7.3.apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

12.1.9. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

12.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de



licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

### **13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail [pregao@ufersa.edu.br](mailto:pregao@ufersa.edu.br), através de envio de arquivo em PDF e Word (o arquivo em Word é necessário para que seja possível a disponibilização do requerido no sistema).

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

### **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> e [www.licitacao.ufersa.edu.br/noticias/](http://www.licitacao.ufersa.edu.br/noticias/).

14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 14.11.1. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;
- 14.11.2. ANEXO II – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO;
- 14.11.3. ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;
- 14.11.4. ANEXO IV – PROPOSTA DE CARDÁPIO SEMANAL;
- 14.11.5. ANEXO V – RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA PARA O FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO;

- 14.11.6. ANEXO VI – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE PARA OS RESTAURANTES;
- 14.11.7. ANEXO VII – MODELO TERMO DE RECEBIMENTO E RESPONSABILIDADE DE EQUIPAMENTOS;
- 14.11.8. ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA;
- 14.11.9. ANEXO IX – MODELO DE TERMO DE VISTORIA;
- 14.11.10. ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA;
- 14.11.11. ANEXO XI – MODELO DE PROPOSTA;
- 14.11.12. ANEXO XII – IMR;
- 14.11.13. ANEXO XIII – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N.º 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018; e

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

(DISPONÍVEL EM PDF)

**ANEXO II**

**MINUTA DE TERMO DE CONTRATO**

(DISPONÍVEL EM PDF)

**ANEXO III**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

(DISPONÍVEL EM PDF)

**ANEXO IV**

**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

**PROPOSTA DE CARDÁPIO SEMANAL**

<b>DIAS DA SEMANA</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>JANTAR</b>
<b>SEGUNDA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melão</li> <li>- Legumes refogados no azeite</li> <li>- Soja refogada com legumes</li> <li>- Bife acebolado</li> <li>- Frango em Cubos</li> <li>- Arroz refogado</li> <li>- Farofa de cenoura</li> <li>- Feijão preto</li> <li>- Suco de acerola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de couve, alface e beterraba</li> <li>- Tomate recheado com grão de bico</li> <li>- Sobrecoxa assada</li> <li>- Ensopadinho de carne</li> <li>- Cuscuz temperado</li> <li>Arroz de leite</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de cajá</li> <li>- Café puro</li> <li>-Maçã</li> </ul>
<b>TERÇA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laranja</li> <li>- Berinjela recheada com quinua</li> <li>- Alface, tomate e cenoura</li> <li>- Frango Assado</li> <li>- Bife de Panela</li> <li>- Arroz com ervilha</li> <li>Cuscuz</li> <li>- Feijão carioca</li> <li>- Suco de abacaxi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acelga, tomate e rúcula</li> <li>- Lasanha de abobrinha</li> <li>- Macarrão</li> <li>- Carne moída a jardineira</li> <li>- Linguiça de frango assada</li> <li>Arroz refogado</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de uva</li> <li>- Café puro</li> <li>-Tangerina</li> </ul>



QUARTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Banana</li> <li>- Salada crua colorida</li> <li>- Kibe vegetariano</li> <li>- Carne de sol acebolada</li> <li>- Peixe ao forno</li> <li>- Arroz com milho</li> <li>Macarrão temperado</li> <li>- Feijão preto</li> <li>- Suco de goiaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de batata, cenoura e chuchu</li> <li>- Bolinho de ricota com espinafre</li> <li>- Frango ao molho de tomate</li> <li>- Lombo de porco ao forno</li> <li>- Arroz cremoso</li> <li>- batata doce</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de acerola</li> <li>- Café puro</li> <li>-Goiaba</li> </ul>
QUINTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mamão</li> <li>- Vinagrete</li> <li>- Charuto de couve com soja</li> <li>- Frango assado</li> <li>- Almôndegas de carne ao molho de tomate</li> <li>- Arroz Refogado</li> <li>-Farofa de banana</li> <li>- Feijão carioca</li> <li>- Suco de caju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomate, couve e repolho branco</li> <li>- Espaguete de legumes com ervilha</li> <li>- Carne de sol acebolada</li> <li>-Ovos cozidos com orégano</li> <li>-Cuscuz temperado</li> <li>-macaxeira</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de goiaba</li> <li>- Café puro</li> <li>-Manga</li> </ul>
SEXTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abacaxi</li> <li>- Alface, tomate, cebola</li> <li>- Torta de grão de bico</li> <li>- Fricassê de frango</li> <li>- Carne com legumes</li> <li>- Arroz com cenoura</li> <li>-Macarrão ao molho de tomate</li> <li>- Feijão preto</li> <li>- Suco de caju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batata recheada com lentilha</li> <li>- Repolho roxo, acelga e pepino</li> <li>- Frango ao molho branco</li> <li>- Bisteca assada com cebola</li> <li>- Arroz com cenoura</li> <li>-Sopa de legumes</li> <li>- Pão</li> <li>- Suco de caju</li> <li>- Café puro</li> <li>-Banana</li> </ul>

SÁBADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melancia</li> <li>-Alface, rúcula e tomate</li> <li>- Panqueca salgada com couve</li> <li>- Cozido na pressão</li> <li>- Isca de frango acebolada</li> <li>- Arroz com couve</li> <li>- Feijão carioca</li> <li>- Pirão de carne</li> <li>-Suco de Uva</li> </ul>	
--------	--	--

### MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

**Preparação:**

**Nº de porções:**

Ingredientes	Per capita			Quantidade Total	Medida caseira	Custo (R\$)	Foto da porção
	PL	FC	PB				
Total (R\$):							
MODO DE PREPARO:							
Tempo de preparo:		Tempo de cocção:		Fator de cocção:		Porção:	Custo per capita:

VALOR NUTRITIVO														
Alimento	PL (g/mL)	Kcal	Fibras (g)	CHO (g)	PTN (g)	Lipídeos				Minerais			Vitaminas	
						Totais (g)	Sat (g)	Trans (g)	Coolesterol (mg)	Ca (mg)	Na (mg)	Fe (mg)	A (RAE)	C (mg)

VCT (Kcal) =

**ANEXO V**



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

**RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA PARA O  
FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

**1) CAMPUS PAU DOS FERROS:**

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm,, talheres em aço inox sem cabo de plástico e copos de vidro de 250mL) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 300 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Caixas plásticas industriais com tampa;
- Panelas diversas;
- Garrafas térmicas em quantidade suficiente para distribuição de café;
- 01 Liquidificador industrial
- 01 Refresqueira industrial
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 08 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.

- 8 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 100;
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Escorredor
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial ((tais como dosador de detergente e secante, entre outros);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

## 2) CAMPUS CARAÚBAS:

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm, talheres em aço inox sem cabo de plástico e copos de vidro de 250mL)) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 250 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Caixas plásticas industriais com tampa;
- Panelas diversas;
- Escorredor grande para arroz/macarrão;
- Chapa para assar/grelhar alimentos;
- Garrafas térmicas em quantidade suficiente para distribuição de suco e café;
- 01 Forno industrial;
- 01 Refresqueira Industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 Liquidificador industrial;
- 06 freezers para armazenamento de alimentos congelados;
- 02 balanças digitais de precisão;
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo

material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.

- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- Termômetro digital infravermelho com mira laser;
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial (tais como dosador de detergente e secante, entre outros);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

### **3) CAMPUS ANGICOS:**

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm, talheres em aço inox sem cabo de plástico e copos de vidro de 250mL) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 200 pessoas;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;
- Caixas plásticas industriais com tampa;Painéis diversas;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- Garrafas térmicas em quantidade suficiente para distribuição de suco e café;
- 01 Refresqueira Industrial, com capacidade mínima de 100L;
- 01 Forno industrial;
- 01 Liquidificador industrial;
- 06 freezers para armazenamento de alimentos congelados;
- 02 balanças digitais de precisão;

- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 08 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- Termômetro digital infravermelho com mira laser;
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);
- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial (tais como dosador de detergente e secante, entre outros);
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

#### **4) CAMPUS MOSSORÓ:**

- Utensílios de servir reutilizáveis (Pratos de louça branca de 26 cm, talheres em aço inox sem cabo de plástico e copos de vidro de 250ml) em quantidade suficiente para o uso simultâneo por até 500 pessoas;
- Embalagens de papel e/ou plástico para embalar os talheres de inox.
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições;
- Recipientes para preparo e acondicionamento de alimentos;

- Painelas diversas;
- Caixas plásticas industriais com tampa;
- Chapas para assar/grelhar alimentos;
- 02 balanças digitais de precisão
- 02 fogão industrial com 06 queimadores
- 01 Refresqueira industrial, com capacidade mínima de 150 L;
- 01 Forno combinado industrial a gás;
- 01 Fritadeira industrial
- 01 Máquina de serra fita
- 01 triturador (multiprocessador) para salada;
- 01 Liquidificador industrial
- 02 Pass trough aquecido
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Dimensões internas : 505 x 300 mm.
- 10 Recipientes gastronorms em aço inoxidável GN-1/1 X 100; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. Com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material;
- Termômetro digital infravermelho com mira laser
- Colheres grandes (inox ou polietileno) incluindo pás culinárias para utilização nas caldeiras;
- Conchas grandes (inox ou polietileno);
- Espátulas (inox ou polietileno);
- Facas;
- Tábuas de polietileno para corte de vegetais/ carnes;
- Peneiras;
- Materiais para limpeza e higienização (rodos, vassouras, sacos de lixo, lixeiras grandes com tampas, luvas, aventais);



- Materiais para higienização nas Instalações Sanitárias (papel higiênico, papel toalha e sabonete líquido);
- Materiais para funcionamento e higienização da Lavadora de Louças Industrial (tais como dosador de detergente e secante, entre outros)
- Equipamentos de Proteção Individual para todos os funcionários, tais como protetores auriculares, luvas de malha de aço, botas, etc.
- Equipamentos de escritório como mesa, cadeiras e estação de trabalho com computador e impressora;
- Armadilhas luminosas para insetos;
- Instalação e manutenção de telas milimétricas em todas as aberturas do estabelecimento.

**ANEXO VI**

**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal Rural do Semi-Árido**  
**Pró-Reitoria de Administração**  
**Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços**  
**Setor de Planejamento da Contratação**

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE PARA OS RESTAURANTES**

**1. CAMPUS PAU DOS FERROS:**

<b>Item</b>	<b>Descrição dos equipamentos</b>	<b>Qtd</b>
1	CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm.(CxLxA)	07
2	MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm(CXLXA). CATMAT: 150942.	01

3	CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.	01
4	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 300l, o recipiente interno e construídos totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. São construídos com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado a clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	02
5	PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.	05
6	MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4”; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a).	01
7	DESCASCADOR DE LEGUMES; Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. Características técnicas: potência motriz: 1/3 cv;	01

	<p>tensão: 220v; consumo: 0,46 kW/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (CxLxA). Garantia mínima de 12 meses.</p>	
8	<p>ARMARIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)</p>	02
9	<p>CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm(CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.</p>	01
10	<p>ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de punção e repuxo, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (CxLxA).</p>	05
11	<p>ESTANTE EM AÇO INOX. Armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)</p>	05
12	<p>REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 4 PORTAS. Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas , executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo</p>	02

	(frontal e lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI- 304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LXPXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.	
13	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS; Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI- 304-18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CxLxA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.	02
14	CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.	186
15	MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de	31

	<p>água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (CxLxA).</p>	
16	<p>MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm. (CxLxA).</p>	01
17	<p>CARRO TIPO PLATAFORMA; carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304- 18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (CxLxA). capacidade mínima: 200 kg;</p>	02
18	<p>CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.</p>	01
19	<p>FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com</p>	01



	rodízio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gns 1/1 65mm perfurada, 19 gns 1/1 65mm lisa, 20 gns 1/1 30mm, 01 gns 1/1x45mm para batata frita, 01 grelhas 1/1, 01 grelha para 6 frangos, 20 tampa 1/1; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62 kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (LxPxA); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw;	
20	TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -escala min. de: -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F; -tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67; temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F; -alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display: 18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste: 3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.	01
21	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 25 LITROS; liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz. dimensões mínimas: 450 x 580 x 1215 mm (AXLXP).	01
22	CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster cor azul royal medindo 430mm x 400mm e 30mm (Largura, comprimento e altura); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura de cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deveram ser injetada com densidade D18 kg/m².	02
23	MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melaminico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (comprimento e largura), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostático a pó na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e lógica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento, altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.	01
24	ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	01

25	LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.	01
26	ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. Armário, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un. Acabamento superficial laminado melaminico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.	01
27	MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kW – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.	01
28	MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CxLxA). Revestido nas 04 faces.	01
29	MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaxe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.	01
30	PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras:6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade:12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.	01
31	PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com	01



	530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.Potência aproximada:380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta -072	
32	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HI WALL INVERTER - 18.000 BTUS. "Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split inverter; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo Hi-Wall; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 18.000 Btus, admitida variação de $\pm 5\%$ ; com controle remoto sem fio, pilhas ou baterias inclusas; condensador vertical ou horizontal; compressor rotativo 220 V(monofásico), 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; uso obrigatório de gás ecológico no qual não emitem CFCs (clorofluorcarbonos); monofásico; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento do produto similar a marca Lg."	01
33	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT CASSETE - 48.000 BTUS. "Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo cassete; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 48.000 Btus, admitida variação de $\pm 5\%$ ; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal; compressor scroll 380 V (trifásico); 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento do produto. CATMAT:150112."	04
34	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO CASSETE 36.000 BTUS - ALTA EFICIÊNCIA ENERGÉTICA. "Condicionadores de ar, tipo split system cassete, com capacidade de 36.000 BTUS. Voltagem 220V ou 380V, com controle remoto. Classificação de eficiência energética ""C"" ou superior, segundo INMETRO. Função ECO, que reduz o consumo de energia elétrica. Reinício automático de funcionamento em caso de queda de energia. Display de temperatura digital. Similar à marca Eletrolux, modelo KI36F, ou superior. Garantia mínima do fabricante de 03 anos, com assistência técnica no estado do Rio Grande do Norte."	03
35	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HI WALL INVERTER - 12.000 BTUS. "Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split inverter; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo Hi-Wall; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 12.000 Btus, admitida variação de $\pm 5\%$ ; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal; compressor rotativo 220 V(monofásico), 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; uso obrigatório de gás ecológico no qual não emitem CFCs (clorofluorcarbonos); monofásico; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento do produto; similar a marca Midea. CATMAT: 150112."	04
36	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HI WALL INVERTER - 9.000 BTUS. "Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split inverter; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo Hi-Wall; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 9.000 Btus, admitida variação de $\pm 5\%$ ; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal;	01

	compressor rotativo 220 V(monofásico), 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; uso obrigatório de gás ecológico no qual não emitem CFCs (clorofluorcarbonos); monofásico; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento; incluso suportes metálicos para fixar o evaporador e o condensador; similar a marca Samsung. CATMAT: 150112."	
37	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HI WALL INVERTER - 9000 BTUS. "Características Gerais: Aparelho de Ar Condicionado Split Hi Wall Inverter de 9.000 BTU, ciclo frio, com serpentina fabricada em cobre, com classificação energética tipo "A", tensão de alimentação 220V e frequência de 60Hz. Acompanhada de controle remoto e uso de fluido refrigerante ecológico R410-a. Com 1 ano de garantia pelo fornecedor contra defeitos de fabricação. Similar ao modelo US-Q092WSG3 da marca LG. CATMAT: 35130."	03
38	QUADRO DE CORTIÇA	02
39	ESTRADO DE PLÁSTICO	12
40	MESA EM L	03
41	CADEIRA GIRATÓRIA	03
42	ARMÁRIO SEMI-ABERTO	01
43	BALANÇA DE PRECISÃO: Balança Industrial de precisão com coluna (até 300 kg). Marca: Welmy; modelo: W300 com coluna.	01
44	PREPARADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL - Marca: Becker Go.; modelo: PRAB-200.	01
45	GAVETA COM COPOS PARA TALHERES: Material: plástico; antichoque, indeformável e resistente a corrosão por detergentes. Evita a penetração de resíduos e bactérias. Dimensões (C x L): 50 x 50 cm; diâmetro do copo de até 8,8 cm e altura do copo de 26,4 cm. Gaveta com 16 copos. Capacidade aproximada de 160 talheres.	10
46	ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO 16 PORTAS: Tratamento anti-ferrugem, pintura em pó eletrostático (epóxi) na cor cinza. Fechamento em fechadura com duas chaves; dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135º. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés. Portas com ventilação tipo venezianas. Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a).	01
47	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 65: próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 9,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 530 x 325 mm; dimensões internas: 505 x 300 mm.	05

48	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 200. Próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 530 x 325 mm.	08
49	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS INOX C/ 06 BOCAS. Fogão industrial a gás inox c/ 06 bocas de canto. A gás totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em médias e grandes quantidades. Características Construtivas: - Quadro superior executado em aço inoxidável AISI-304- 18/8; - Painel de comando em aço inoxidável AISI-304-18/8; - Bandejas aparadoras de resíduos em aço inoxidável AISI- 304-18/8; - Trepes e queimadores de alta potência em ferro fundido; - Registro de gás com duas graduações de chama; - Tubo de distribuição executado em aço pintado; - Estrutura executada em aço inoxidável AISI-304-18/8, dotada de prateleira inferior gradeada em aço inoxidável AISI-304-18/8. pés com sapatas niveladoras em polietileno. Características Técnicas: Dimensões do fogão: 1.500 x 1.000 x 850 mm; Quantidade de trepes: 06 (seis); Dimensões das trepes: 400 x 400 mm; 02 Queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama; 04 Queimadores de 300 gramas: simples. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. CATMAT: 34185.	01
50	BEBEDOURO ACESSÍVEL DE PRESSÃO: para pessoas com mobilidade reduzida, deficientes físicos e visuais. Número mínimo de torneiras: 2. Material: aço inox. Dimensões mínimas aproximadas: 570 x 460 x 480 mm. Volume interno mínimo: 3 L. Capacidade mínima: 7,2 l/h. Temperatura de resfriamento: 10°C. Vazão máxima: 60l/h. Voltagem: 220v	01
51	BEBEDOURO INDUSTRIAL – CAPACIDADE 100 LITROS: gabinete em aço inox 430. Protegido com PVC na cor cinza. Reservatório fabricado em polietileno. Capacidade de 100 litros de água gelada. Isolamento EPS. Serpentina interna em aço inox 304. Aparador/cuba inox 430. Possui 3 torneiras modelo rosca. Compressor. Gás refrigerante r134A (ecológico). Termostato com regulagem e tomada de 3 pinos. Pés reguláveis, flexível/mangueira para escoamento embutida. Peso aproximado de 72 kg. Dimensões aproximadas (l x a x c): 150 x 80 x 60 cm. Funciona na tensão 220 v.	01
52	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL. Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos.	01
53	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60	01

	gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER. CATMAT: 150141.	
--	--	--

## 2. CAMPUS CARAÚBAS:

Item	Descrição dos equipamentos	Qtd
1	CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS (LIXEIRA). Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm.(CxLxA)	07
2	MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo "u" de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4" para os pés e de 1" para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm(CXLXA). CATMAT: 150942.	01
3	CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios.	01

	Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.	
4	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. É construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta é de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. O equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	01
5	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 300l, o recipiente interno e construídos totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. São construídos com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado a clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	01
6	PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.	05
7	MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8,	01

	dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4”; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a).	
8	DESCASCADOR DE LEGUMES; Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. Características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kW/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (CxLxA). Garantia mínima de 12 meses.	01
9	ARMARIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)	02
10	CARRO AUXILIAR. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm(CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.	02
11	ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de punção e repuxo, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (CxLxA).	04
12	ESTANTE EM AÇO INOX.(ARMÁRIO EM INOX PARA GUARDA DE UTENSÍLIOS). Armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa	04



	dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304 liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés me contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)	
13	REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 4 PORTAS. Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas , executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura pôr termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI- 304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LXPXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.	02
14	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS; Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI- 304-18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CxLxA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12	02

	meses. CATMAT: 385194.	
15	CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.	185
16	MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (CxLxA).	31
17	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL; Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos;	01
18	MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm. (CxLxA).	01
19	CARRO TIPO PLATAFORMA; carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304- 18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (CxLxA). capacidade mínima: 200 kg;	02
20	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250	01



	mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.	
21	FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's1/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gns 1/1 65mm perfurada, 20 gns 1/1 65mm, 20 gns 1/1 30mm, 01 gns 1/1x45mm para batata frita, 01 grelhas 1/1, 01 grelha para 6 frangos, 20 tampa 1/1; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l.xPxA); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw;	01
22	TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -escala min. de: -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F; -tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67; temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F; -alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display: 18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste: 3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.	01
23	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 15 LITROS; liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 15 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz.	01
24	CADEIRA GIRATÓRIA COM O ESPALDAR BAIXO. Marca: Tecno 2000.	02
25	MESA EM L. Marca: Miranti	02
26	ESTAÇÃO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	01
27	LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS. Marca: Datalogic	01
28	LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS. Tipo Scanner 7980G 2D. Marca: Honeywell	01
29	NO BREAK COM MÓDULO DE BATERIA	01

30	BALANÇA TIPO PLATAFORMA. (600X600mm), capacidade 300kg	01
31	GAVETEIRO VOLANTE COM 04 GAVETAS. Marca: Marzo Vitorino	02
32	MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kW – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.	01
33	MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CxLxA). Revestido nas 04 faces.	01
34	MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.	01
35	PASS THROUGH QUENTE. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras:6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade:12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.	01
36	PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm.	01

	Tensão:220v-monofásico.Potência aproximada:380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta -072	
37	ESTRADO DE PLÁSTICO	13
38	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL. Recipiente em aço inoxidável GN-1/1 x 65mm. Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. dimensões internas : 505 x 300 mm.	25
39	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm	13
40	ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO. Armário tipo vestiário com 16 portas. Dimensões: 123 x 40x 198 cm (L x P x A). Características Gerais: Armário tipo vestiário - 16 portas. Tratamento anti-ferrugem, pintura em pó eletrostático (epóxi) na cor cinza, fechamento em fechadura com duas chaves; dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135º. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés; Portas com ventilação tipo veneziana; Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a). Garantia mínima de 12 meses a partir do recebimento do produto. Marca: Soletrando móveis	02
41	CORTADOR/ FATIADOR DE FRIOS	01
42	BEBEDOURO INDUSTRIAL – CAPACIDADE 100 LITROS: gabinete em aço inox 430. Protegido com PVC na cor cinza. Reservatório fabricado em polietileno. Capacidade de 100 litros de água gelada. Isolamento EPS. Serpentina interna em aço inox 304. Aparador/cuba inox 430. Possui 3 torneiras modelo rosca. Compressor. Gás refrigerante r134A (ecológico). Termostato com regulagem e tomada de 3 pinos. Pés reguláveis, flexível/mangueira para escoamento embutida. Peso aproximado de 72 kg. Dimensões aproximadas (l x a x c): 150 x 80 x 60 cm. Funciona na tensão 220 v.	01
43	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS INOX C/ 06 BOCAS. Fogão industrial a gás inox c/ 06	01

	bocas de canto. A gás totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em médias e grandes quantidades. Características Construtivas: - Quadro superior executado em aço inoxidável AISI-304- 18/8; - Paineis de comando em aço inoxidável AISI-304-18/8; - Bandejas aparadoras de resíduos em aço inoxidável AISI- 304-18/8; - Trepes e queimadores de alta potência em ferro fundido; - Registro de gás com duas graduações de chama; - Tubo de distribuição executado em aço pintado; - Estrutura executada em aço inoxidável AISI-304-18/8, dotada de prateleira inferior gradeada em aço inoxidável AISI-304-18/8. pés com sapatas niveladoras em polietileno. Características Técnicas: Dimensões do fogão: 1.500 x 1.000 x 850 mm; Quantidade de trepes: 06 (seis); Dimensões das trepes: 400 x 400 mm; 02 Queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama; 04 Queimadores de 300 gramas: simples. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	
44	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60 gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER.	01

### 3. CAMPUS ANGICOS:

Item	Descrição dos equipamentos	Qtd
1	CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS (LIXEIRAS). Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm. (CxLxA).	07

2	<p>MESA COM TAMPO EM POLIPROPILENO. Mesa com tampo em polipropileno, destinada as operações de preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano confeccionado em placa de polipropileno rígido com espessura mínima de 20mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; prateleira de apoio, instalada abaixo do plano da mesa, com plano liso ou perfurado, confeccionada chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1400 x 700 x 900 mm(CXLXA). CATMAT: 150942.</p>	01
3	<p>CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.</p>	01

4	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás glp - cap. 300l, o recipiente interno e construídos totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. São construídos com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador acoplado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Em cima dela há uma chaminé para saída do gás queimado. A tampa é robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. O equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.</p>	01
5	<p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gás GLP - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão ABNT 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. É construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. A câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimador acoplado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. Sobre ela há uma chaminé para a saída do gás queimado. A tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.</p>	01
6	<p>PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm. acompanha buchas e parafusos para fixação. CATMAT: 150678.</p>	05

7	<p>MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4”; sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a).</p>	01
8	<p>DESCASCADOR DE LEGUMES; Descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. Características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kW/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (CxLxA). Garantia mínima de 12 meses.</p>	01
9	<p>ARMÁRIO EM AÇO COM 02 PORTAS. armário vertical, totalmente em aço inox, abnt-304-18/8, próprio para guardar louças e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, portas confeccionadas em chapa dobrada de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediárias, além do plano de lastro, confeccionados em chapa de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, pés confeccionados em tubos de aço inox, padrão abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. Dimensões mínimas: 1500x400x1800 mm (CxLxA)</p>	02



10	CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm(CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.	01
11	ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxo, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (CxLxA).	05
12	ESTANTE EM AÇO INOX. Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (05) cinco planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxo, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm (c x l x a).	05
13	REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX COM 4 PORTAS. Refrigerador vertical, industrial provido de 04 (quatro) portas , executado em aço inoxidável, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável AISI 304-18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável AISI 304-18/8 e interno em placa de pvc branco ou alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador	02



	de ação combinada para fechamento e vedação das portas; gabinete com dimensões adequadas para acondicionamento de recipientes gastronorms; prateleiras gradeadas removíveis executadas em aço inoxidável; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés tubulares em aço inoxidável AISI- 304-18/8, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões: 1.300 x 550 x 1.800 mm (LXPXA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 04 (quatro); quantidade de prateleiras: 06 (seis); capacidade (nominal): 850 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.	
14	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS; Refrigerador vertical industrial em aço inox, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável ABNT-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável ABNT- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável AISI- 304-18/8, com sapata de nivelamento em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas: 640 x 550 x 1.800 mm (CxLxA) – ¼ cv – 220v – 60 hz; quantidade de portas: 02 (duas); quantidade de prateleiras: 03 (três). Capacidade (nominal) mínima: 410 litros; temperatura de trabalho: 0 a +4°C. garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 385194.	02

15	CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.	18 6
16	MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (CxLxA).	30
17	TELEFONE	01
18	FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS INOX C/ 06 BOCAS. Fogão industrial a gás inox c/ 06 bocas de canto. A gás totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em médias e grandes quantidades. Características Construtivas: - Quadro superior executado em aço inoxidável AISI-304- 18/8; - Painel de comando em aço inoxidável AISI-304-18/8; - Bandejas aparadoras de resíduos em aço inoxidável AISI- 304-18/8; - Trempes e queimadores de alta potência em ferro fundido; - Registro de gás com duas graduações de chama; - Tubo de distribuição executado em aço pintado; - Estrutura executada em aço inoxidável AISI-304-18/8, dotada de prateleira inferior gradeada em aço inoxidável AISI-304-18/8. pés com sapatas niveladoras em polietileno. Características Técnicas: Dimensões do fogão: 1.500 x 1.000 x 850 mm; Quantidade de trempes: 06 (seis); Dimensões das trempes: 400 x 400 mm; 02 Queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama; 04 Queimadores de 300	01

	gramas: simples. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. CATMAT: 34185.	
19	MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm. (CxLxA).	01
20	CARRO TIPO PLATAFORMA; carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT-304- 18/8, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável ABNT 304, liga 18.8; 04 (quatro) rodízios maciços de aproximadamente 03 (três) polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios; dimensões mínimas: 900 x 600 x 900 mm (CxLxA). capacidade mínima: 200 kg;	02

21	<p>CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.</p>	01
22	<p>FORNO INDUSTRIAL A GAS - CAP. 20GNS. Forno combinado eletromecânico a gás cap. 20 gns, painel digital, para 20 gn's 1/1x65mm. Forno construído inteiramente em aço inoxidável e visor frontal com vidro duplo temperado; possui comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura de câmara e tempo; capacidade de 20 gns 1/1x65mm, compatível para gns de demais profundidades e grelhas; temperatura de câmara varia 50°C a 250°C; possui funções de assar com ar seco, assar com vapor combinado, cozinhar ao vapor, grelhar, gratinar/corar, regenerar, descongelar com tela de acionamento rápido para ar quente, cozinhar ao vapor, vapor combinado e cool down (esfriamento); iluminação interna com comando liga/desliga no painel; suporte interno removível para gns, equipados com rodízio para carga/descarga rápida; possui cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização; geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; possui também a opção de injeção de vapor manual através de comando independente; inclui kit básico de acessórios para operação de forno: 01 base em aço inox, desmontável, com suporte para gns, gaiola extra equipada com rodízios, capacidade de 20 gns 1/1, carro de troca rápida, com rodízios para locomoção de gaiola removível, 20 gn's 1/1x65mm perfurada, 19 gn's 1/1x65mm lisa, 20 gn's 1/1x30mm*, 20 tampas 1/1, 01 gn 1/1x45mm para batata frita, 01 grelha 1/1, 01 grelha para 6 frangos; dados técnicos: consumo aproximado de gás: 106,62 kbtu; dimensões aproximadas: 967x1388x1197mm (l x p x a); tensão: 220v – monofásico; potência 0,8kw.</p>	01

23	TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -escala min. de: -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F; -tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67; temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F;- alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display: 18 x 8,5mm; -dimensões min. do haste: 3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.	01
24	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 25 LITROS; Características: Liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada, dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. Motor de 1 CV, monofásico, 220 V, 50/60 HZ. Dimensões mínimas: 1010 x 450 x 690 mm (a x l x p). Peso aproximado: 16 kg. Garantia mínima de 12 meses. Similar à METVISA, modelo LQ 15. CATMAT: 150116.	01
25	CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster na cor azul royal, medindo 430mm x 400mm e 30mm (Largura, comprimento e altura); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura da cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deverão ser injetadas com densidade D18 kg/m².	03
26	MESA EM L	02
27	ESTAÇÃO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	02

28	LEITORA DE CÓDIGO DE BARRAS. Leitor laser USB.	01
29	ARMÁRIO TIPO SECRETÁRIA. Armário, material mdf, tipo baixo, quantidade de portas 2 un. Acabamento superficial laminado melamínico, cor cinza argila, altura 760mm, largura 800mm, profundidade 460mm.	02
30	MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kW – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas.	01
31	MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CxLxA). Revestido nas 04 faces.	01
32	MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-	01

	18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.	
33	PASS THROUGH QUENTE COM 01 PORTA. Aquecimento de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+40° a +80°C. Aquecimento: resistência blindada; controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura. Prateleiras:6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox 304 escovado e interno em aço inox 304; pés reguláveis; capacidade:12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão: 220v-monofásico.	01
34	PASS THROUGH FRIO COM 01 PORTA. Refrigeração de alimentos na passagem da produção para área de consumo; temperatura:+1° a +7°C.; Refrigeração com ar forçado com serpentina aletada, controlador eletrônico digital com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; prateleiras 6 níveis, grades em aço inox 430, reguláveis; revestimento externo em aço inox escovado e interno em aço inox 304. Pés reguláveis; capacidade 12 cubas grandes com 530x325x150mm ou 24 cubas pequenas com 324x265x150mm; dimensões aproximadas: comprimento 720mm altura 2045mm profundidade 850mm. Tensão:220v-monofásico.Potência aproximada:380w. Similar a marca gelopar – modelo gpta -072	01
35	COIFAS	02
36	CADEIRA GIRATÓRIA	03

37	BEBEDOURO ACESSÍVEL DE PRESSÃO: para pessoas com mobilidade reduzida, deficientes físicos e visuais. Número mínimo de torneiras: 2. Material: aço inox. Dimensões mínimas aproximadas: 570 x 460 x 480 mm. Volume interno mínimo: 3 L. Capacidade mínima: 7,2 l/h. Temperatura de resfriamento: 10°C. Vazão máxima: 60l/h. Voltagem: 220v	01
38	MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melamínico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (c x l), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostático a pó na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e lógica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (l x c x a), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.	01
39	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 200. Próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. Observação: Há somente 11 tampas disponíveis.	13
40	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 x 65: próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 9,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 530 x 325 mm; dimensões internas: 505 x 300 mm.	06



41	ARMÁRIO TIPO VESTIÁRIO 16 PORTAS: Tratamento anti-ferrugem, pintura em pó eletrostático (epóxi) na cor cinza. Fechamento em fechadura com duas chaves; dobradiças internas para evitar arrombamentos com abertura de 135º. Construído integralmente em aço 18, inclusive os pés. Portas com ventilação tipo venezianas. Dimensões aproximadas: 1230 x 400 x 1980 mm (l x p x a).	02
42	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL; Refresqueira industrial em inox com as seguintes características mínimas: capacidade para 100lts; 4 torneiras industriais; 2 bandejas para respingos.	01
43	PROCESSADOR DE ALIMENTOS: Preparador de alimentos industrial. Marca: Becker Go.; modelo: PRAB-200.	01
44	BALANÇA DE PRECISÃO: Balança Industrial de precisão com coluna (até 300 kg). Marca: Welmy; modelo: W300 com coluna.	01
45	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL. Máquina de lavar louças industrial tipo capô; Dimensões: 735 x 730 x 1480 mm de altura; Capacidade mecânica 60 gavetas hora; Consumo 2,9 Litros; Potência instalada 14,2 kw - 220 v - trifásico; Kit moto bomba de enxague; Construção em aço inox aisi 304; Pés niveladores em nylon; Acompanhado de 1 gaveta lisa; 2 gavetas com pinos para pratos e bandejas e 1 gaveta para talheres com 16 copinhos; Incluindo a instalação do produto na rede elétrica existente. Similar ao modelo NT 300 da marca NETTER. CATMAT: 150141.	01
46	IMPRESSORA LASER. MODELO MP-420 TH USB	01
47	ESTRADO DE PLÁSTICO	11
48	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/2 x 100. Próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura; dimensões para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffet, tais como balcões de distribuição	04

	de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados, fornos, refrigeradores, pass trough etc. Totalmente em aço inoxidável padrão ABNT304018/8. Provido de tampa e alças executadas no mesmo material. Capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200mm; dimensões externas: 325 x 265 mm.	
49	GELÁGUA Libell. Bebedouro master branco 220v.	01

**4. CAMPUS MOSSORÓ:**

Item	Descrição dos equipamentos	Qtd
1	CADEIRA PLÁSTICA. Produzida com matéria-prima 100% virgem. Produto aditivado com anti-UV, ou seja, resistente a raios solares e de fácil limpeza. Produto compacto, leve, fácil de limpar, empilhável, design moderno, anatômica e confortável. Ficha técnica: confeccionada em polipropileno, aditivos e tubos de alumínio. Pernas anodizadas. Coloração injetada no polipropileno. Carga máxima de 120Kg, modelo testado e aprovado pelo Inmetro. Dimensões aproximadas do produto (LxCxA): 580x510x800) mm. Similar ao modelo 92050/2009 da Tramontina.	239
2	MESA PARA REFEITÓRIO COM ESTRUTURA DE QUADRO METÁLICO PARA 6 (SEIS) LUGARES E 4 (QUATRO) PÉS. Tampo de granito: tampo constituído em granito preto polido, espessura 3 cm, alta resistência ao impacto, baixa absorção de água. Deverá ser perfeitamente plano, compacto, isento de fragmentos calcários ou qualquer material estranho. Deverá apresentar aresta abaulada com acabamento simples em toda a borda, coloração uniforme, sem rachaduras e dimensões perfeitamente regulares. O tampo deverá ser afixado à estrutura com ventosas. Estrutura metálica: confeccionada em tubo de aço carbono 50x30 e 3 polegadas de cor cinza claro com tratamento antiferrugem e com pés emborrachados. Dimensões: (180x80x74) cm (compxlargxalt).	40
3	MESA FRIA EM AÇO INOX P/ REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FRIOS; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou sub-múltiplos (recipientes não incluso), estrutura	01

	de apoio executada em perfis de pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável potência 1/5 cv - 220v, dimensões aproximadas a 1400x600x900mm (CXLXA) Garantia mínima 12 meses. obs: Gabinete inferior refrigerado. Marca:Cozix	
4	CADEIRA AUXILIAR FIXA, tipo interlocutor, assento revestido em 100% poliéster cor azul royal medindo 430mm x 400mm e 30mm (Largura, comprimento e altura); material do encosto espuma em poliuretano injetado, material revestido em tecido 100% poliéster de cor azul royal medindo 360mm x 270mm, 30mm (Largura, comprimento e altura), a parte posterior do encosto deverá ser revestido em TNT, a fixação do encosto e assento deverá ser com porca garra 1/4, a cadeira deverá ser estruturada com base em aço tubo 7/8 na chapa de aço SAE 16, com tratamento anticorrosivo e acabamento pintado pelo processo epóxi, com sapatas de borracha. A altura de cadeira em relação ao piso é 46cm. A espuma do assento e encosto deveram ser injetada com densidade D18 kg/m².	03
5	CADEIRA GIRATÓRIA ESPALDAR BAIXO - TIPO DIGITADOR COM BRAÇOS. Especificação: Medidas: variação máxima de +/- 5%. Largura assento (sem braços): 0,48 m; profundidade do assento: 0,40 m; altura até assento (curso): 0,43 a 0,53 m; largura do encosto: 0,40; altura do encosto (total): 0,33 m; altura total (piso/alt max encosto): 0,80 a 0,92 m. Assento e encosto, revestidos com tecido sintético ou vinil, com carenagem texturizada e conchas do assento e encosto injetadas em polipropileno ou em madeira multilaminada com no mínimo 12mm de espessura. Mecanismos de altura do assento regulável mecanicamente pelo sistema de acionamento pneumático, de indefinidas posições. Regulagem de altura do encosto, através de mecanismo dentado e trava sequencial, sem necessidade de alavancas ou outro tipo de acionador externo. Marca: TECNO 2000	01
6	MESA PARA SALA DE AULA, confeccionado em melaminico 25mm de espessura, 0,74m de altura e 1,0m x 0,70m (comprimento e largura), a mesa para sala de aula deve ser confeccionada na cor cinza com acabamento nas bordas post forming 180°, estrutura das mesas em tubo de aço chapa sae 18 oblongo, com pintura pelo sistema eletrostatico a po na cor cinza, as pernas da mesa deverão possuir dutos para fiação elétrica e lógica com tampa de saque rápido medindo no mínimo 02cm x 10cm x 0,74cm (largura, comprimento, altura), as pernas deverão estar equipadas com sapata de borracha e regulagem de nivelamento de piso.	03

7	ESTANTE LISA EM AÇO PINTADO; estante lisa, tendo as seguintes características básicas: 05 (cinco) planos lisos executados em chapa de aço reforçado, pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; montantes e perfis executados em aço reforçados pintura a pó eletrostática com processo de fosfatização; dimensões mínimas: 1.900 x 400 x 1.800mm (cxlxa).	08
8	ESTANTE EM AÇO INOX Estante perfurada, destinada a apoio e/ou guarda de materiais de uso geral e utensílios na área de higienização, em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: (04) quatro planos com furos executados por processo de puncionamento e repuxe, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotado de borda com 40mm em todo o seu perímetro; montantes e perfis executados em aço inoxidável aisi 304-18.8, reforçados; dimensões mínimas: 1400 x 500 x 1.650mm(cxlxa).Marca: Cozix	02
9	ESTABILIZADOR DE TENSAO 600VA	01
10	ESTACAO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 17"	01
11	ESTAÇÃO DE TRABALHO COM MONITOR "LCD 21.5"	01
12	ESTAÇÃO DE TRABALHO COM MONITOR	01
14	LEITOR DE IMAGEM PARA OPERAÇÕES DE ALTO VOLUME. Características Gerais: Leitor de imagem para operações de alto volume; O equipamento deve fazer a leitura da maioria dos códigos 1D e 2D, inclusive direto de telas de smartphones e cartões de identificação. Bem como leituras direto do monitor e códigos QR Code. Distância mínima de Leitura: 30 cms. Conexão USB funciona como cabo de força. Entradas auxiliares: USB: Leitor secundário. Certificado IP5X, que indica que a estrutura do equipamento está protegida contra poeira. Peso aproximado: 530g. Dimensões aproximadas: 14,8cm x 15,2cm x 8,5cm. Acompanha 01 leitor e 01 cabo. Interfaces do Sistema: USB, teclado Wedge , RS232, IBM 46xx (RS485). Temperatura de operação: 0° C a 40° C . Garantia do fabricante de 03 anos. Similar a marca Honeywell, modelo Solaris 7980g ou superior. Marca: SOLARIS	02
15	ESTRADO TIPO PALLET PARA SACARIAS; estrado industrial modular, fabricado em polipropileno de alta densidade com mais avançada tecnologia, produção e controle de qualidade, tem peso permanente, não encharcam, não lascam, não retém umidade, e não necessitam de cuidados de manutenção, são leves e resistentes. Dimensão mínimas: 1200 x 1000 x 150 mm(cxlxa).	21

16	MESA LISA EM AÇO INOX COM RODÍZIOS; Mesa em aço inoxidável, lisa, destinada ao apoio as operações na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, constituída das seguintes características básicas: plano, confeccionado chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, borda com 40mm; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão ABNT-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano e transversalmente a cada 400mm do seu comprimento; pés e contraventamentos confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão ABNTABNT-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4” para os pés e de 1” para os contraventamentos, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 1000 x 600 x 900 mm.(CXLXA).	01
17	CARRO PARA REMOLHO DE TALHERES; Carro para remolho de talheres, tipo caçamba, tendo as seguintes características gerais: caçamba executada em chapa de aço inoxidável AISI 304- 18/8, com cantos retos, med. 580 x 580 x 250 mm, provida de dreno. estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável, provida de rodízios extra-reforçados de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. dimensões mínimas: 580 x 580 x 550 mm.	01
18	MESA DE DISTRIBUIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão – potência 4 kw – 220 v, dimensões mínimas: 2800x1000x900mm (CXLXA). , provido de esteira para apoio dos pratos, com capacidade para 08 GNS1/-200 (recipientes não incluso), revestido nas 04, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas nas extremidades.	01
19	MESA DE REPOSIÇÃO Quente à seco PARA ALIMENTOS; Mesa com tampo em aço inoxidável AISI-304 18/8, estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, controle automático de temperatura por termostato, aquecimento à seco por resistências elétricas de imersão, com capacidade para 05 GNS 1/-200 (recipientes não incluso), potência 04kw – 220 v, dimensões aproximadas 1800x600x900mm (CXLXA). Revestido nas 04 faces.	01

20	MESA EM AÇO INOX C/ ESTEIRA P/ DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS frios; Tampo com rebaixe, em aço inoxidável AISI 304 18/8, isolamento térmico em poliuretano injetado, revestimento inferior em aço galvanizado refrigeração através de unidade hermética controlada por termostato dimensionado para 04 recipientes gn 1/1-65mm ou submúltiplos (recipientes não incluso), estrutura de apoio executada em perfis “u” e pés tubulares de aço inoxidável AISI-304 18/8 providos de sapatas reguláveis de polipropileno injetado, revestimento e cabine em aço inoxidável. potência 1/5 cv – 220 v, dimensões aproximadas a 1460x600x900mm (CXLXA). provido de esteira para apoio dos pratos, prateleira superior em aço inox e com protetor de salivas. Garantia mínima de 12 meses. Acompanha: 08 (oito) recipientes gastronorms em aço inoxidável ABNT-304-18/8, tipo 1/1-65 com tampa para encaixe em linha de distribuição fria.	01
21	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL tipo GN-1/1x200; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 28,0 litros; profundidade: 200 mm; dimensões aproximadas de externas: 530 x 325 mm.	13
22	RECIPIENTE GASTRONORM EM AÇO INOXIDÁVEL GN-1/1 X 65; Recipiente gastronorm, próprio para acondicionamento de alimentos prontos ou em natura, dimensionados para uso em equipamentos de cozinha profissional e buffets , tais como balcões de distribuição de alimentos aquecidos, neutros e refrigerados , fornos, refrigeradores, pass trough , etc. com as seguintes características técnicas: totalmente em aço inoxidável padrão ABNT-304-18/8; provido de tampa e alças executadas no mesmo material; capacidade: 9,0 litros; profundidade: 65 mm; dimensões externas: 530 x 325 mm. dimensões internas : 505 x 300 mm.	08
23	TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); Display de cristal líquido (ldc); -escala min. de : -50 a 200°C/ - 58 a 329°F -precisão mínima de: (+) ou (-) 1°C entre 40 a 150°C; -resolução min. de: 0,1°C/0,1°F;-tempo mín. de atualização: 1 seg. -prova d'água: ip67;temperatura ambiental: 0 a 50°C/32 a 122°F;- alimentação: 1 bateria de no min. 1,5v lr44 ou equivalente; -duração da bateria: cerca de 5h; -dimensões min. do display:18 x 8,5mm;-dimensões min. do haste:3,5 x 120mm; dimensões min. do instrumento: 41,5 x 17 x 189mm.	02

24	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 500L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gas glp - cap. 500l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com tres paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. a câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama da queimador clopado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sitema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela ha uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta é de facil abertura através de uma haste com manopla e de um sitema de travamento regulável para melhor manuseio e seguraça. o equipamento esta equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	01
25	REFRIGERADOR VERTICAL EM AÇO INOX COM 02 PORTAS, média temperatura, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades, com as seguintes características: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável abnt-304, liga 18/8, externo posterior, superior e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; portas com revestimento externo em aço inoxidável abnt- 304-18/8 e interno em alumínio stucco, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de ação combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas , removíveis executadas em aço inox; gabinete próprio para receber recipientes na padronização gastronorm; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorífica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura por termostato; termômetro digital; estrutura de base e pés em aço inoxidável	02
26	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L. Caldeirão industrial com aquecimento através de fluido térmico, combustível - gas glp - cap. 300l, o recipiente interno e construído totalmente em aço inoxidável padrão abnt 304, liga 18.8 a parte interna tem cantos arredondados e polimento sanitário conforme as normas higiênicas sanitárias. é construído com três paredes: parede interna, camisa integral com fluido térmico (usado para a troca de calor) e parte externa com isolamento térmico. a câmara inferior do fluido térmico está diretamente em contato com a chama do queimado acoplado ao tanque (no lado oposto ao bocal de descarregamento) existe uma caixa fechada onde está o queimador, o sistema de ignição e um registro de válvulas eletromagnéticas. em cima dela há	02



	uma chaminé para saída do gás queimado. a tampa robusta e de fácil abertura através de uma haste com manopla e de um sistema de travamento regulável para melhor manuseio e segurança. o equipamento está equipado com os seguintes componentes: painel e comando de controle com chave.	
27	ARMARIO VERTICAL, TOTALMENTE EM ACO INOX, ABNT-304-18/8, próprio p/ guarda loucas e utensílios em geral, tendo as seguintes características: gabinete com revestimento (plano superior, laterais e fundo) confeccionados em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, lastro confeccionado em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, potas confeccionadas em chapa dobrada de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, internamente provido de 2 prateleiras intermediarias, alem do plano de lastro, confeccionados em chapa de aco inox, padrao abnt-304 liga 18.8, pes confeccionados em tubos de aco inox, padrao abnt-304, liga 18.8, sapata niveladora em polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pes me contato com o piso. dimensoes minimas: 1500x400x1800 mm (cxlxa)	02
28	ARMÁRIO ARQUIVO. Armário para arquivo com 02 (duas) portas chaveadas e 03 (três) prateleiras, medindo 01m de comprimento, 1,60m de altura e 0,43m de largura, características adicionais, produzidas em chapa maciça de madeira aglomerada com revestimento em 18mm melamínico texturizado, acabamento nas bordas em perfil de PVC.	01



29	BALCÃO FRIGORÍFICO INDUSTRIAL COM TRÊS PORTAS; balcão frigorífico, tipo industrial, provido de três portas, próprio para conservação de diversos tipos de alimentos, em médias e grandes quantidades. Características construtivas: gabinete com revestimento externo (frontal e lateral) em aço inoxidável abnt-304-18/8 e interno em alumínio stucco, provido de dreno para limpeza; tampo superior executado em aço inoxidável abnt- 304- 18/8; portas com revestimento externo em aço inoxidável abnt 304-18/8 e interno em alumínio estuquo, dotadas de dobradiças pivotantes e trinco-puxador de aço combinada para fechamento e vedação das portas; prateleiras gradeadas removíveis em aço inoxidável; gabinete dimensionado para receber recipientes gastronorms; isolamento térmico em poliuretano injetado; unidade frigorifica hermética com evaporador estático em tubos aletados, com controle automático de temperatura pôr termostato; termômetro digital; estrutura de base em aço inoxidável abnt-304-18/8 e pés tubulares em aço inoxidável abnt-304-18/, dotada de sapata em polipropileno regulável; características técnicas: dimensões mínimas:1.900x600x900 mm(cxlxa) - 1/4 cv - 220v - 60 hz. Quantidade de portas: 03 (três). Quantidade de prateleiras gradeadas: 03 (três). Capacidade (nominal): 480 litros. Temperatura de trabalho: 0 a +4°C. Similar ao modelo bfa-lc-193-x3/ al brasinox garantia mínima de 12 meses. Marca:Cozix	01*
30	BEBEDOURO DE ÁGUA, TIPO INDUSTRIAL, com refrigeração. Gabinete em aço inox 430, protegido com PVC na cor cinza. Reservatório fabricado em polietileno, capacidade de 100 litros de água gelada, Isolamento EPS, serpentina interna em aço inox 304, aparador/cuba em aço inox 430, torneiras modelo rosca, compressor, gás R132A (ecológico), termostato com regulagem, pés reguláveis, flexível/mangueira para escoamento embutida. Peso aproximado de 72Kg. Dimensões aproximadas de: 150 x 80 x 60 cm. Similar à marca AGE Acqua Gelata, modelo PRE100E ou superior.Marca Iglu	01
31	BEBEDOURO ACESSÍVEL DE PRESSÃO. Bebedouro de pressão; Acessível (para pessoas com mobilidade reduzida, deficientes físicos e visuais); Número mínimo de torneiras: 2; Material: Aço inox; Dimensões mínimas aproximadas: 570 x 460 x 480 mm; Volume interno mínimo: 3 L; Capacidade mínima: 7,2 l/h; Temperatura de resfriamento: 10°C; Vazão máxima: 60 l/h; Voltagem: 220 V; Garantia: 12 meses; CATMAT: 68608.	01
32	PICADOR DE CARNES ELÉTRICO EM AÇO INOXIDÁVEL. utilidade: triturar, picar, moer carnes e produtos diversos. dimensões: 400x240x760mm (axfxp) peso: 54,4kg, potência: 1cv monofásico - 220v, consumo: 1,12 kw/h, produção: 200 kg/h.	01

33	DESCASCADOR DE LEGUMES; descascador industrial de batatas, em cozinhas profissionais, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: corpo confeccionado em chapa de aço inoxidável abnt 304, liga 18.8; câmara interna com revestimento em material abrasivo com granulação tecnicamente adequada. características técnicas: potência motriz: 1/3 cv; tensão: 220v; consumo: 0,46 kw/h; capacidade por operação: 10 kg ou 150 kg/h (média); disco: 340 rpm; dimensões aproximadas: 460x550x710mm (cxlxa).	01
34	CARRO TIPO PLATAFORMA; Carro plataforma para transporte de sacarias, caixas, etc., com as seguintes características gerais: plataforma executada em chapa de aço inoxidável padrão ABNT 304-18/8; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304 liga 18.8; 04 rodízios maciços de aproximadamente 03 polegadas, com revestimento de borracha, sendo: 02 fixos e 02 giratórios; dimensões mínimas: 900x600x900mm(CXLXA). Capacidade mínima: 200kg.	01

35	<p>LAVADORA DE LOUÇAS INDUSTRIAL; Lavadora monocâmara de capô, onde as operações de carga, lavagem, enxágüe e descarga dos utensílios ocorrem em um único compartimento (câmara), em tempos distintos. o capô abre totalmente, frontal e lateralmente. lava pratos, bandejas, talheres, utensílios, copos, xícaras e quaisquer outros recipientes e peças que caibam em suas gavetas. características: fácil operação: uma tecla de liga/desliga e uma de operação; aquecedor e moto-bomba de enxágüe incorporados ao equipamento; aquecimento elétrico da água de lavagem; controles automáticos de ciclo, temperaturas e nível de água; sistema de contrapeso que proporciona um movimento leve e confortável para abertura e fechamento do capô; construída em aço inoxidável AISI 304 e outros materiais resistentes à corrosão; possui braços de lavagem e de enxágüe inferiores e superiores; sistema de segurança que interrompe o ciclo caso o capô seja aberto durante seu funcionamento; admite montagem de mesas auxiliares laterais e frontal. dados da produção mecânica: capacidade: 60 ciclos (gavetas) por hora; duração do ciclo: 60 segundos; cada ciclo comporta: 18 pratos ou 9 bandejas ou 27 pratos de sobremesa ou 25 copos ou 200 talheres ou outras louças que se acomodarem em suas gavetas; a produção mecânica representa a capacidade teórica, desconsiderando-se o tempo necessário de abrir e fechar o capô para carregar e descarregar a lavadora. dados técnicos: consumo aproximado de água por ciclo: 4 litros; temperatura da água da lavagem: 55º - 65ºC; temperatura da água do enxágüe: 80º - 90ºC; alturas máximas de lavagem: sobre a gaveta: 372 mm sobre a grelha: 392 mm; dimensões aproximadas em mm (L X P X A): 620 x 680 x 1400 (1810 com o capô aberto); bomba de lavagem: mínimo de 1cv; bomba de enxágüe: 0,5 cv; potência total: 13,55 kw; tensões de alimentação: 220v - trifásico / 36 a 380v - trifásico / 21 a; peso (sem embalagem): 138 kg; aquecedores elétricos das águas de lavagem e de enxágüe; conjunto moto-bomba de enxágüe; 03 gavetas (rack's) de pinos, para pratos, bandejas, etc; 01 gaveta (rack) para talheres; 01 gaveta (rack) lisa, para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos; mangueiras de água e esgoto e cabo elétrico para instalação até um metro de distância da máquina. Garantia mínima 12 (doze) meses. Modelo NT-300-NETTER. Acompanha: 02 (duas) mesas para serem instaladas na entrada e saída da máquina lavadora de louças, tendo as seguintes características gerais: tampo em aço inox AISI-304 18/8 medindo aproximadamente 1100x515x900mm(CXLXA). com estrutura em aço carbono pintado. Sapatas especiais em polipropileno injetado.</p>	01
----	---	----

36	FOGÃO INDUSTRIAL. fogão a gás, totalmente inoxidável, tipo industrial, próprio para cocção dos mais diferentes alimentos em medias e grandes quantidades. características contrutivas: - quadro superior executado em aço inoxidável aisi - 304-18/8, bandejas aparadoras de residuos em aço inoxidável aisi - 304-18/8, trempes e queimadores de alta potencia em ferro fundido, - registro de gas com duas graduações de chama - tubo de distribuição executado em aço pintado, - estrutura executada em aço inoxidável aisi-304.18/8. pes com sapatas niveladoras em polietileno. características tecnicas: dimensoes do fogão: 1500x100x850mm, quantidade de trempes 06(seis), dimensões das trempes: 400x400mm, 02 queimadores de 900 gramas: dupla coroa de chama, 04 queimadores de 300 gramas: simples.	01
37	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 25 LITROS; Liquidificador tipo industrial, com copo para capacidade de 25 litros confeccionado em aço inoxidável AISI-304, hélices (facas) trituradoras em aço inoxidável AISI-304, base executada em alumínio fundido pintado com tinta martelada. dotado de sistema basculante através de pedal para inclinação do copo. motor de 1.1/2 cv, monofásico, 220 v, 50/60 hz. dimensões mínimas: 450 x 580 x 1215 mm(AXLXP). Marca: METVISA.	01
38	CARRO AUXILIAR 3 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 03 (três) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304- 18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade para 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm. Garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.	01
39	MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO. Mesa para apoio do descascador; mesa de apoio para máquina de descascar batatas, tendo as seguintes características básicas: características construtivas: tampo executado em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, provido de furo para o tubo de dreno da máquina; caixa decantadora removível, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, com fundo e laterais perfurados, destinada a conter as cascas das batatas; bandeja aparadora da decantação, confeccionada em chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, dotada de conexão de dreno; estrutura de reforço ao plano, confeccionada perfis tipo “u” de chapa dobrada de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, em todo o perímetro do plano; pés confeccionados em tubos de aço inoxidável, padrão abnt-304, liga 18.8, nos diâmetros de 1.1/4”; sapata niveladora em	01

	polipropileno injetado, instalada na extremidade dos pés em contato com o piso. características técnicas: dimensões mínimas: 600x600x600mm(c x l x a).	
40	CARRO AUXILIAR 2 PLANOS. Carro auxiliar para transportes diversos, tendo as seguintes características gerais: 02 (dois) planos, executado em chapa de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotados de bordas elevadas em todos os lados; guidão executado em tubo de aço inoxidável ABNT 304-18.8; estrutura de apoio executada em tubos de aço inoxidável ABNT 304-18/8, dotada de rodízios com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. Capacidade mínima: 90 kg. Dimensões mínimas: 900x600x900mm(CxLxA) garantia mínima de 12 meses. CATMAT: 336305.	01
41	EXAUSTOR E COIFAS.	02
42	PRATELEIRA LISA COM MÃO FRANCESA; Tampo e mão francesa confeccionado em aço inox AISI-304, liga 18.8, medindo aproximadamente 1000x350mm(CXL). Padrão americano, espessura 1,27 mm.	10
43	CARRO PARA TRANSP. E RECOLHIMENTO DE DETRITOS. Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço inox com pedal; carro para recolhimento e transporte de detritos, executado em aço inoxidável, tendo as seguintes características gerais: recipiente cilíndrico executado em chapa de aço inoxidável abnt 304-18/8, dotado de tampa e alças no mesmo material; acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; montado sobre 03 (três) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; capacidade mínima de 70 litros; dimensões mínimas: 390x390x 730 mm.(cxlxa).	02
44	CATRACAS TIPO TORNIQUETE.	02
45	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT HI WALL INVERTER – 9.000 BTUS. Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split inverter; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo Hi-Wall; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 9.000 Btus, admitida variação de 5%; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal; compressor rotativo 220 V(monofásico), 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; uso obrigatório de gás ecológico no qual não emitem CFCs (clorofluorcarbonos); monofásico; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento; incluso suportes metálicos para fixar o evaporador e o condensador; Marca ELGIN.	02
46	APARELHO DE AR CONDICIONADO TIPO SPLIT PISO/TETO 45 A 48.000 BTU/H –	04

	classificação INMETRO de eficiência energética: no máximo B. composto de duas unidades: um evaporador voltagem 220V 60HZ monofásico e um condensador 380V 60HZ trifásico; controle remoto sem fio; filtro com carvão ativado ou dual nano plasma; filtro antibactéria lavável; função desumidificação; função timer; resfriamento a jato; proteção anticorrosão; operação sleep; operação suavemente seco; brisa natural; deflexão de ar para cima e para baixo automática; deflexão de ar para direita e para esquerda manual; compressor rotativo; diagnóstico automático; reinício automático; 3(três) velocidades para ventilação; ruído máximo: 55db; Marca CARRIER.	
47	APARELHO DE AR CONDICIONADO TIPO SPLIT PISO/TETO 57 A 60.000 BTU/H – classificação inmetro de eficiência energética: no máximo c. composto de duas unidades: um evaporador voltagem 220V 60HZ monofásico e um condensador 380V 60HZ trifásico; controle remoto sem fio; filtro com carvão ativado ou dual nano plasma; filtro antibactéria lavável; função desumidificação; função timer; resfriamento a jato; proteção anticorrosão; operação sleep; operação suavemente seco; brisa natural; deflexão de ar para cima e para baixo automática; deflexão de ar para direita e para esquerda manual; compressor rotativo; diagnóstico automático; reinício automático; 3(três) velocidades para ventilação; ruído máximo: 55db. Marca CARRIER	01
48	APARELHO AR CONDICIONADO TIPO SPLIT PISO TETO – 60.000 BTUS.Características gerais: aparelho de ar condicionado tipo Split; ciclo frio; composto obrigatoriamente de condensador e evaporador tipo piso teto; função reinício automático; capacidade de refrigeração de 60.000 Btus, admitida variação de 6%; controle remoto sem fio incluso; condensadora vertical ou horizontal; compressor scroll 380 V(trifásico), 60HZ; com a melhor classificação energética disponível de acordo com a tabela em vigência do INMETRO; garantia de no mínimo 12 meses a partir do recebimento do produto. Marca Springer Carrier. CATMAT: 150112.	03
49	APARELHO AR CONDICIONADO, FRIO, TIPO SPLIT HI-WALL 18.000 BTUS, composto de 1 evaporadora e 1 condensadora, com controle remoto sem fio; com classificação de eficiência energética (A), tensão 220V. Marca AGRATTO	03

Nota: O item 29 destacado com asterisco (\*) não exerce o fim proposto, mas poderá permanecer no RU para servir de bancada.

**ANEXO VII**



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

**MODELO TERMO DE RECEBIMENTO E RESPONSABILIDADE DE EQUIPAMENTOS**

Declaro ter recebido da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis – Proae da Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Ufersa, os Equipamentos e Móveis descritos no **Anexo VI do Edital de Pregão Eletrônico nº XX/2023**, conforme listagem anexa, responsabilizando-me pela guarda, conservação e manutenção dos mesmos durante o período de vigência do contrato, conforme disposto no Contrato nº XX/2020, bem como de devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvando, entretanto, o desgaste pelo uso normal desses bens.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

**(Assinatura do responsável pela empresa)**

## ANEXO VIII



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal Rural do Semi-Árido**  
**Pró-Reitoria de Administração**  
**Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços**  
**Setor de Planejamento da Contratação**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_,  
 inscrita no CNPJ (MF) n.º \_\_\_\_\_, inscrição estadual n.º \_\_\_\_\_,  
 estabelecida em \_\_\_\_\_, possui  
 os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
Valor total dos Contratos		R\$ _____

Local e data

\_\_\_\_\_  
 Assinatura e carimbo do emissor

**Observação:**

**Nota 1:** Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

**Nota 2:** \*Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.



## ANEXO IX



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

### MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Declaro para os fins expressos no Termo de Referência da Pregão Eletrônico nº XX/2023 que a empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) ....., realizou sob minha responsabilidade vistoria técnica no endereço abaixo assinalado no dia XX/XX/2023 estando por tanto habilitado a participar do referido processo licitatório.

A vistoria foi realizada no seguinte endereço:

(     ) Campus da Ufersa Pau dos Ferros/RN – BR 226, Km 405, Bairro São Geraldo, Pau dos Ferros/RN.

(     ) Campus da Ufersa Angicos/RN - Rua Gamaliel Martins Bezerra, 587, Bairro Alto da Alegria, Angicos/RN.

(     ) Campus da Ufersa Caraúbas/RN - Avenida Universitária Leto Fernandes, Sítio Esperança II, RN 233, Zona Rural – Caraúbas/RN.

(     ) Campus da Ufersa Mossoró/RN - Avenida Francisco Mota, 572, Bairro Costa e Silva, Mossoró/ RN.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

---

NOME DO SERVIDOR  
MATRÍCULA SIAPE Nº XXXXXX

**ANEXO X**



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE DESISTÊNCIA DE VISTORIA**

REFERÊNCIA: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2023 – UASG: 153033

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, DECLARA, abrir mão da visita técnica ao local da execução da obra/serviço, conforme dispõe o edital da licitação em referência.

Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejem avenças técnicas ou financeiras, isentando a Universidade Federal Rural do Semi-Árido – Ufersa, de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do representante legal da empresa)  
Nome do representante legal da empresa

**ANEXO XI**



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal Rural do Semi-Árido**  
**Pró-Reitoria de Administração**  
**Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços**  
**Setor de Planejamento da Contratação**

**MODELO DE PROPOSTA**

<b>Razão Social:</b>					
<b>CNPJ nº:</b>					
<b>Endereço:</b>					
<b>Telefone:</b>			<b>Correio Eletrônico:</b>		
<b>Banco:</b>		<b>Agência:</b>		<b>Conta Corrente:</b>	

GRUPO	CAMPUS	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANT	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PAU DOS FERROS	1	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Unidade	63.987	80.157		
			Almoço integral (CATSER: 00001521-0)		16.170			
		2	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)		30.976	44.176		
			Jantar integral (CATSER: 00001521-0)		13.200			
VALOR TOTAL GRUPO 1								
2	ANGICOS	3	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Unidade	36.960	54.390		
			Almoço integral (CATSER: 00001521-0)		17.430			
		4	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)		27.720	40.320		
			Jantar integral (CATSER: 00001521-0)		12.600			
VALOR TOTAL GRUPO 2								
3	CARAÚBAS	5	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Unidade	51.758	72.647		

			Almoço integral (CATSER: 00001521-0)		20.889			
		6	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)		23.813	37.541		
			Jantar integral (CATSER: 00001521-0)		13.728			
VALOR TOTAL GRUPO 3								
4	MOSSORÓ	7	Almoço parcial (CATSER: 00001521-0)	Unidade	243.198	285.849		
			Almoço integral (CATSER: 00001521-0)		42.651			
		8	Jantar parcial (CATSER: 00001521-0)		95.748	124.685		
			Jantar integral (CATSER: 00001521-0)		28.937			
VALOR TOTAL GRUPO 4								

- Declaramos que garantimos o fornecimento dos serviços sempre que solicitados e no prazo exigido no Termo de Referência contados a partir do envio/recebimento da solicitação formal.
- Declaramos que nos preços consignados em nossa proposta incluem todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto do edital e seus anexos.
- Declaramos que o prazo de validade da proposta é de 90 (noventa) dias, contados a partir da presente data.
- Indicamos e nomeamos o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, como nosso(a) representante legal, com competência e autorização para decidir e resolver toda e qualquer solicitação, reclamação e/ou pendência inerentes e durante a execução do objeto contratado, podendo ser contatado pelo(s) telefone(s) (.....) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, ..... de ..... de 20.....

(Assinatura digital ou carimbo do proprietário e/ou representante da empresa)



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

**INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)**

**ITEM 1 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

- 1.1. A pesquisa de satisfação será realizada pela CONTRATANTE, pelo menos uma vez a cada semestre, em datas não conhecidas previamente.
- 1.2. A pesquisa poderá ser realizada de forma presencial ou formato digital, através de formulário eletrônico. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários do refeitório.
- 1.3. A pesquisa será coordenada pela nutricionista da Ufersa ou pessoa designada pela Administração da Ufersa.
- 1.4. Os participantes da pesquisa responderão a um questionário no qual avaliarão os seguintes itens: higiene e limpeza das instalações, cardápio (qualidade/ variedade/ higiene), atendimento, entre outros.
- 1.5. Será enviado relatório dos resultados da pesquisa para a PROAD, com cópia para a CONTRATADA.
- 1.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO REFEITÓRIO**

Caro usuário do refeitório,

Por favor, avalie o serviço prestado pela empresa terceirizada do refeitório assinalando com um "X" o número correspondente ao seu grau de satisfação:

- 1 – Insatisfeito
- 2 – Indiferente
- 3 – Satisfeito

\*NSA – Não se aplica (Não posso julgar por nunca ter observado/ experimentado)

	ITENS DE AVALIAÇÃO	1	2	3	*NSA
<b>ALMOÇO/ JANTAR</b>	Apresentação dos alimentos				
	Qualidade geral das bebidas (suco, café)				
	Diversificação das saladas				
	Sabor dos alimentos				
	Variação do cardápio				
	Disponibilidade de sal, guardanapo, palito, etc.				
	Espera para pagar e se servir				
	Identificação das preparações				
	Reposição dos alimentos				
	Qualidade Geral da Refeição				
<b>ORGANIZAÇÃO</b>	Organização e Higiene				
	Disponibilidade de sabonete líquido e papel toalha				
	Reposição dos utensílios (pratos, talheres, etc.)				
<b>EMPRESA TERCEIRIZADA</b>	Qualidade do serviço prestado				
	Agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento				

Sugestões/Críticas/Elogios:

---



---



---



---

## ITEM 2 – AVALIAÇÃO TÉCNICA

2.1 – A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Administração da Ufersa, da qual fará parte um (a) nutricionista.

2.2 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

2.3 – Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima, conforme quadro abaixo.

	Irregularidades
Leve	Desorganização de ambientes/áreas.
	Ausência de apresentação do cardápio contendo itens como leite e derivados, glúten e suíno das preparações em locais de fácil visualização nos refeitórios.
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações na mesa de distribuição.
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio.
	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do contrato, edital, termo de referência e seus anexos.

Média	Início de funcionamento com cardápio incompleto.
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições.
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento dos refeitórios.
	Uso incorreto de uniformes limpos.
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos.
	Limpeza inadequada das áreas do restaurante.
	Limpeza inadequada dos equipamentos do restaurante.
	Limpeza inadequada dos banheiros dos refeitórios, vestiário e banheiros dos funcionários.

	Peso / per capita do prato principal, prato principal vegetariano, suco de fruta, café, fruta e sobremesa em desacordo com o edital.
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.
	Presença de embalagens danificadas ou com sujidades armazenadas contendo alimentos.
	Ausência do profissional nutricionista da contratada durante o expediente.
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras.
	Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.

Grave	Atraso na entrega de documentação ou resposta à SEP.
	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização.
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção, armazenamento e distribuição de alimentos.
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área.
	Presença de alimentos destampados em qualquer área.
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas.
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas.
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção.

Gravíssima	Fornecimento de preparações mal passadas ou cruas
	Produtos saneantes colocados em contato direto com alimentos prontos ou não para o consumo.
	Coleta inadequada de amostra



	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Ocorrência ou suspeita de casos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas
	Ausência de controle de temperatura dos equipamentos, preparações e matérias-primas
	Exposição de preparações nos pass trough e balcões de distribuição com temperaturas inadequadas
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações
	Higiene pessoal de funcionários inadequada
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.
	Presença de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na refeição, nas matérias-primas ou nos utensílios.

2.4 - A pontuação contabilizada se dará por meio do número de ocorrências registradas no mês de avaliação, de acordo com a tabela abaixo.

Número de ocorrências	Irregularidade leve	Irregularidade média	Irregularidade grave	Irregularidade gravíssima
<b>1 a 2</b>	1 pt.	2 pts.	4 pts.	6 pts.
<b>3 a 5</b>	3 pts.	6 pts.	10 pts.	14 pts.
<b>6 a 8</b>	6 pts.	12 pts.	18 pts.	26 pts.
<b>9 ou mais</b>	10 pts.	20 pts.	30 pts.	40 pts.

2.5 – A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \Sigma \text{pd}$$

Onde:

$\Sigma \text{pd}$  = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles.

### ITEM 3 – GLOSAS PELAS IRREGULARIDADES ENCONTRADAS ATRAVÉS DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

Nº da Ordem	Nota técnica de avaliação técnica (NAT)	Glosas
1	$97 \leq \text{NAT} = 100$	Não realizar glosa.
2	$90 \leq \text{NAT} < 97$	Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
3	$80 \leq \text{NAT} < 90$	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
4	$70 \leq \text{NAT} < 80$	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
5	$60 \leq \text{NAT} < 70$	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
6	$50 \leq \text{NAT} < 60$	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
7	$40 \leq \text{NAT} < 50$	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.

8	$30 \leq \text{NAT} < 40$	Glosa correspondente a 14% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
9	$\text{NAT} < 30$	Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.



**Ministério da Educação  
Universidade Federal Rural do Semi-Árido  
Pró-Reitoria de Administração  
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços  
Setor de Planejamento da Contratação**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N.º 13.709, DE 14 DE AGOSTO DE 2018**

1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n.º 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.
3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.
4. Em atendimento ao disposto na Lei n.º 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), a Universidade Federal Rural do Semi-Árido (Ufersa), para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico, cópia do documento de identificação, entre outros que possam ser exigidos para a execução contratual.
5. A LICITANTE/CONTRATADA, declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pela Ufersa.
6. A LICITANTE/CONTRATADA, fica obrigada a comunicar a Ufersa, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

Mossoró, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

ASSINATURA E NOME LEGÍVEL DA PESSOA FÍSICA/JURÍDICA  
(SÓCIO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA)