

Termo de Referência 27/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
27/2025	158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTão PERNAMBUCANO	DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO	07/05/2025 11:33 (v 1.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23302.100074/2023-41

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **EQUIPAMENTOS DE COZINHA DOMÉSTICA E INDUSTRIAL** para atender aos **Campi do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO - IFSERTÃOPE**, [incluindo instalação, montagem e/ou treinamento para alguns itens, conforme descrição em cada um deles], nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO (CATMAT)*	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Afiador de Facas Elétrico (CATMAT 465830): Material Corpo: Aço Carbono. Tipo: Com Estrias. Comprimento Corpo: 25 CM. Material Cabo: Polipropileno. Características Adicionais: Haste Com Cromo Duro, Cabo Proteção Antibacteriana. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Afiador de facas elétrico (Bivolt automático - 110V e 220 V) semi-industrial; Dois estágios de afiação: desbaste e acabamento. Discos (rebolos) substituíveis, diamantados e/ou em CBN (Nitreto de boro cúbico). Com guias da faca em cerâmica, ângulo de afiação ajustável. Protetor contra superaquecimento. Peso mínimo: 400 g. Deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima 6 meses.	Unidade	12	228,89	2.746,68
02	Aparelho Eliminador de Insetos (CATMAT 458431): Aplicação 2: Armadilha Luminosa Para Insetos Voadores. Referência 1: 400 X 135 Mm. Tipo 7: Refil Adesivo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aparelho elétrico eliminador de insetos. Confeccionado em AÇO INOX, utiliza lâmpada LUZ AZUL para atrair os insetos e sistema eliminador através de choque elétrico por transformador. Não deixa odor e não é tóxico. Existência de bandeja removível e lavável para higienização do equipamento. Atuação em uma área fechada de até 90 m2. Voltagem: 220 V. Com 04 lâmpadas compatíveis com o equipamento. Dimensões aproximadas do equipamento: (Profundidade X Largura X Altura) 300 mm x 1.000 mm x 600 mm	Unidade	26	1.995,09	51.872,34
	Balança Digital de Bancada Tipo 1 (CATMAT: 234140):				

03	Capacidade Pesagem: 5 KG Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Digital. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança de mesa pesadora, digital com capacidade máxima de 5 kg e mínima de 02 g. Caso precise de bateria, providenciar também para reservar e utilizar de acordo com a necessidade.	Unidade	15	1.729,93	25.948,95
04	Balança Eletrônica (CATMAT: 269970): Sensibilidade: 0,10 G Capacidade Pesagem: 5 KG Dimensões: Prato De 360 X 250 MM Tipo: Digital Características Adicionais: Prato Em Aço Inox Polido, Teclado C/ Retorno Sonor Número Dígitos: 6 De Sete Segmentos. Tipo Pannel: LCD, Display 12 mm Altura E 5,6 mm Largura. Voltagem: 220 (Selecionável) V. Descrição Complementar: Balança Eletrônica de Precisão de 0,1 grama, Capacidade 5.000 gramas (5 kg), prato de pesagem em aço inoxidável com dimensões aproximadas de 200 x 160 mm. mostrador digital LCD, indicador de estabilidade de leitura, tensão de trabalho 220 v, frequência de 60 Hz.	Unidade	16	4.526,48	72.423,68
05	Batedeira Planetária De Mesa (CATMAT 431345): Batedeira Doméstica Capacidade: 4.000 ML. Características Adicionais: 8 Velocidades/3 Batedores/Travas Na Base E Alimentação: Potência: 300 W. Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, com 300 Watts de potência, com 8 velocidades, com tigela/tacho removível e em aço inox, com alça e capacidade para 4 litros, com protetor de respingos que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento dos batedores, com exclusivo sistema que prepara alimentos mantendo a velocidade dos ingredientes desde um creme leve a uma massa pesada de pão sem prejudicar o desempenho. Com excelente performance. Acompanhada de três tipos de batedores: globo (claras), gancho (para massas) e palma (plano). Voltagem 220 V, tomada tripolar. Garantia mínima de 1 ano.	Unidade	06	525,00	3.150,00
06	Cafeteira Elétrica (CATMAT 364223): Cafeteira Elétrica, Material: Plástico Resistente. Aplicação: Residencial Capacidade: 26 Cafés. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Placa Aquecedora / Filtro Removível / Corta Pingo / Nível". DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cafeteira Elétrica Preta/Inox – 220 V. Com Jarra refratária, Filtro permanente e removível, trava de segurança, Capacidade da jarra: 1,65 litros; Capacidade para até 26 cafezinhos. Reservatório com indicador de nível de água, Display digital, Sistema corta - pingo, Placa de aquecimento, Capacidade do reservatório de água (L) 1,5 aproximadamente, Cor Inox, Preto, Tensão/Voltagem 220 V, Potência (W) 800.	Unidade	07	258,90	1.812,30
07	Fogão 4 Bocas (CATMAT 425200): Quantidade Bocas: 4 Unidades. Tipo Fogão: Convencional. Cor: Branca. Características Adicionais: Acendimento Automático / Forno Autolimpante / Tam. - Normas Técnicas: Selo Inmetro. Categoria "A" Voltagem: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão com 4 bocas que possua capa de vidro com puxador super seguro, porta do forno com vidro total panorâmico e acendimento automático total. Grades da mesa que sejam removíveis e que tenham desenho para proporcionar a movimentação e o apoio adequado das panelas, e os queimadores projetados para garantir máxima segurança e total aproveitamento do calor. Fogão que possua forno autolimpante revestido com esmalte especial de porcelana, e que a combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Especificações técnicas: Mesa sobreposta em	Unidade	02	1.258,90	2.517,80

	aço inox, espalhadores esmaltados, puxador do forno em aço distanciado, 1 grade com duas posições, válvula de segurança no forno, injetor de gás horizontal, queimadores: 1 família 3 normais. Capacidade média do forno 50 a 70 (litros) 2. Potência média dos queimadores - 1,6 a 2,8 Kw; Queimador do forno: 1,9 a 2,2kW; Classificação do Selo Conpet Voltagem: 220V ou bivolt Eficiência Energética: A na mesa / B no forno.				
08	Fogareiro Elétrico 2 Bocas (CATMAT 344552): Fogão Elétrico Material: Aço Inoxidável. Voltagem: 220 V. Componentes: 2 Acendedores Uso: Doméstico. Características Adicionais: Mesa, Com Termostato. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogareiro elétrico 2 bocas 220v. Regulagem graduada de temperatura. Alças em material isolante. Resistência elétrica blindada.	Unidade	05	173,64	868,20
09	Forno Microondas (CATMAT 445383): Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 30 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Com Prato Giratório E Função Grill, Funções: Grill, Dourador e Tostador. Características Adicionais: Pannel Digital, Trava Segurança, Relógio Digital. Funções: Alarme, Temporizador, Auto - Aquecimento E Descongela. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno micro- ondas com grill, capacidade mínima: 27 litros, potência: 1500 w, tensão 220v, com timer, prato giratório e trava de segurança, com funções autocozinhar e autoaquecer com programação do aparelho feita através do tipo e da quantidade de alimentos, sem precisar programar tempo e potência, calculado automaticamente, 10 diferentes tipos de pratos, tecla combinar microondas + grill, display passo-a-passo, função descongelamento, garantia do fornecedor de 12 meses , selo Procel / Inmetro, padrão de consumo A.	Unidade	24	1.043,26	25.038,24
10	Freezer Horizontal De 420 Litros (CATMAT 258167): Freezer Tipo: Horizontal. Capacidade: 420 L, Altura: 90,40 cm, Largura: 133,10 cm, Profundidade: 69 cm. Quantidade Tampas: 2 unidades. Cor: Branca. Tensão Alimentação: 220 V Características Adicionais: Gabinete Externo/Interno Aço Zincado, Pintura. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Freezer Horizontal de 420 litros - possuir gabinete interno e externo em chapa de aço pintado que garanta maior resistência a corrosão e impactos; congelamento rápido: preservando as propriedades naturais dos alimentos e ainda possuir acionamento no painel frontal; rodízios para transporte: facilidade de remoção na hora da limpeza; Dreno de gelo: frontal - facilitando o degelo e a limpeza; Alimentação 220 volts; Classe A em consumo de energia; Dimensões aprox. do produto (L x A x P): 130 x 90 x 70 cm. Similar ou superior a marca Consul.	Unidade	15	3.983,14	59.747,10
11	Frigobar 120 litros (CATMAT 295804): Frigobar Capacidade: 120 L, Altura: 86 cm, Largura: 48 cm Profundidade: 52 cm Tensão Alimentação: 220 V Cor: Branca. Características Adicionais: Prateleiras Removíveis. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador compacto de 120 litros de capacidade de armazenagem e porta reversível, possibilitando a abertura para a direita ou esquerda. Para uso em escritórios, além disso possuir classificação A em consumo de energia; Dimensões aproximadas: Altura 86 cm; Largura 48 cm; Comprimento 52 cm, voltagem 220 volts. Similar ou superior à marca Consul.	Unidade	13	1.488,99	19.356,87
	Lavadora De Roupas (CATMAT 445414): Máquina Lavar Roupa Tipo: Automática, Capacidade: 15 KG. Aplicação: Doméstica, Lavagem / Enxágue e Centrifugação.				

12	Características Adicionais: Com 5 Programas De Lavagem E Abertura Superior Voltagem: 127/220 V. Material Gabinete: Metálico. Material Cesto: Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Capacidade 15kg. Com gabinete em aço zincado, cesto em inox e tampa em vidro. Lava, enxágua em 5 opções diferentes e centrifuga. Multidispenser. Eficiência energética: Tipo A. 220V.	Unidade	02	2.222,73	4.445,46
13	Liquidificador Doméstico (CATMAT 275377): Liquidificador Capacidade: 1,5 L, Potência: 800 W Voltagem: 220 V Material: Aço Inoxidável Uso: Doméstico. Características Adicionais: Com Acoplamento Metálico, Lâmina De Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador 4 Velocidades com filtro que separa as sementes do bagaço sem precisar coar, possui 4 velocidades com variações para diferentes receitas como sucos, vitaminas, molhos, sopas etc. Função Pulsar /Autolimpeza, copo transparente com graduação e capacidade útil de 1,5 litros, porta-fio para melhor acondicionamento do produto e tampa com sobretampa e orifício de dosagem que possibilita a dosagem dos ingredientes, Alimentação Elétrica, Voltagem 220V. Tritura Gelo, Indicador de Nível, Tampa com Travamento. Base Antiderrapante, Silencioso, Tampa Dosadora, Não Retém Odores.	Unidade	11	177,00	1.947,00
14	Mixer Para Alimentos (CATMAT 473236): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável, Cor: Prata. Função Disco: Mixer /Triturador Tensão: 220 V. Potência: 500 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mixer para alimentos. Copo de 1 litro, com medidor. Lâmina que corta na horizontal e na vertical. Função turbo para alimentos mais pesados. 220V. Deve conter: 01 mixer, 01 miniprocessador, 01 batedor de claras em neves e 01 copo de 1L.	Unidade	05	320,01	1.600,05
15	Multiprocessador De Alimentos (CATMAT 460591): Multiprocessador Alimentos Material: Abs, Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Triturar) Potência: 800 W, Tensão: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Multiprocessador de alimentos: Tipo: Comum; Potência: 800W; 2 velocidades mais pulsar; capacidade de 1L, funções: Batedor, Cortador, Fatiador, Liquidificador, Moedor, Ralador, Triturador, Emulsificador. Cor branca, voltagem de 220v.	Unidade	07	350,00	2.450,00
16	Purificador de água (CATMAT 613957): Aparelho Purificador De Água Tipo: Dupla Filtragem , Voltagem: Bivolt V, Capacidade: 2 L, Vazão: 45 L/H, Material Gabinete: Polipropileno, Capacidade Refrigeração: 1 L/H, Características Adicionais: 2 Torneiras (Natural E Gelada) Prefiltro Carvão At, Tipo Fixação: Parede/Bancada, Acessórios: Kit Instalação, Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Purificador bivolt; Temperatura de operação: 5°C 40°C; Vida útil filtro cinco estágios: 6 meses ou 7000 litros; Sistema hidráulico hermético contra contaminação (insetos, poeira, etc). Baixo nível de ruído. Garantia de no mínimo 1 ano. Temperatura da água: natural e gelada.	Unidade	10	691,66	6.916,60
17	Refrigerador 220 V (CATMAT 409972): Refrigerador Doméstico Capacidade: 300 litros, Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Frost Free, Controle Temperatura, Gaveta Transpare Cor: Branca, Capacidade Congelador: 47 Litros. Tipo: Vertical / 01 Porta. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador com uma porta. Capacidade 300L, frost free, controle externo da temperatura, gaveta extra para frios, puxador externo, prateleiras amovíveis com altura regulável, prateleira na porta do refrigerador, pés deslizantes niveladores frontais e traseiros,	Unidade	05	2.496,00	12.480,00

	iluminação interna, 220 volts, selo Procel, faixa "A" da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia				
18	Refrigerador Duplex (CATMAT 264647): Refrigerador Duplex Capacidade Refrigeração: 413 Litros Capacidade Congelador: 91 L Altura: 148,60 cm, Largura: 47,70 cm. Profundidade: 62 cm, Sistema Degelo: Frost Free Cor: Branca. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Portas Aproveitáveis. Tipo: Vertical. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador com duas portas (refrigerador e congelador). Capacidade entre 400 litros e 430 litros. Compartimento refrigerador deve conter de 4 a 5 grades/prateleiras em aço, gaveta em acrílico transparente para acondicionamento de vegetais; regulador de temperatura, luz interna com acendimento automático na abertura da porta. Parte interna da porta com divisórias para pequenos recipientes. Congelador com degelo seco (Frost Free), divisória para bandejas de gelo. Pintura externa na cor branca. Pés com regulagem de altura. Voltagem: 200 V. Dimensões aproximadas: A: 1,50 m x L: 48 cm x P: 60 cm.	Unidade	17	3.148,90	53.531,30
19	Seladora A Vácuo (CATMAT 463139): Seladora Elétrica Tipo: Bancada. Aplicação: Produtos Que Necessitem Somente De Vácuo. Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Seladora Manual, largura de selagem 28 cm, Voltagem 220V, tempo de selagem, vedação 5 segundos, vácuo/ vedação 15 segundos. Dimensões aproximadas: 7 cm x 35 cm x 14 cm.	Unidade	08	1.470,96	11.767,68
20	Abridor de Lata Industrial. (CATMAT 431281): Abridor, Material: Aço Inoxidável. Características Adicionais: Manual /Com Dispositivo De Fixação Em Bancada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Abridor de lata industrial - Abridor de lata industrial em aço inoxidável, manual, desenvolvido especialmente para abertura de latas em tamanho de 2,5 kg até 4,5 kg. Fabricação: Estrutura- Feita em aço, Pintura: Epóxica eletrostática, Lâmina de Corte: Construção em aço inox 304. Fácil manuseio, Rapidez na abertura, Não requer esforços físicos, Sem riscos de contaminações e acidentes, Garantia de 6 meses, Para uso em locais como: Restaurantes.	Unidade	07	617,62	4.323,34
21	Masseira (CATMAT 237992): Masseira Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Capacidade: 15 KG. Tipo: Rápida, Tensão Alimentação: 110/220 V, Potência Motor: 1/2 CV. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos Blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais. Funcionamento independente da un1 amassadeira com a extrusora. Capacidade: amassadeira: 5 kgs de Massa, extrusora: 15 kgs de massa dimensões médias: 610mm x 490mm x 510 mm. Voltagem: 110 ou 220 volts. Garantia mínima de 1 ano.	Unidade	02	5.520,00	11.040,00
22	Balança Digital De Bancada Tipo 2 (CATMAT: 344684): Balança Eletrônica Sensibilidade: 0,2 G Capacidade Pesagem: 20 KG Dimensões: 40 Cm X 40 cm, Tipo: Digital. Características Adicionais: Aço Inox, Voltagem: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança digital de bancada para cozinha industrial. Capacidade 20Kg. Tensão: Bivolt.	Unidade	09	645,00	5.805,00
	Balança Industrial Digital (CATMAT 325312): Base: Fixa Capacidade Pesagem: 150 KG, Tipo: Digital. Características Adicionais: Plataforma Chapa De Aço, Voltagem: 220 V.				

23	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança Industrial com coluna. Com capacidade de 150 kg e é ideal para áreas de recebimento, processamento, expedição e controle interno de mercadorias. Deve conter 4 metros de cabo para viabilizar sua operação distante da balança ou fixá-los em paredes, displays de Led vermelho de alto brilho, ideal para ambientes de pouca luminosidade e os indicadores IDR ABS são totalmente injetados em ABS, o que os tornam altamente resistentes e leves. Livres de ferrugem. Acabamento esmerado. Tipo de balança Digital e eletrônica. Unidades de medida Quilos. Capacidade 150 kg. Graduação 50 gramas. Voltagem 220 V. Peso do produto 16 kg aproximadamente. Dimensões do produto: Largura 63 cm. Altura 95 cm. Profundidade 40 cm. Garantia mínima de 1 ano.	Unidade	08	1.487,79	11.902,32
24	Balcão térmico (CATMAT 254460): Material: Aço Inoxidável Componentes: Com Tanque Banho Maria, Altura: 85 cm, Tipo Rodízio: Dois Laterais De Corre Bandeja Quantidade Recipiente: 6 unidades. Tipo Recipientes: Gn 1/1-200 Com Alças Móveis E Tampa Comprimento: 215 cm, Largura: 120 cm, Características Adicionais: Vitrine Superior Vidro Reto De 10mm De Espessura. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Carro Self Service Térmico 06 cubas, ideal para restaurantes, buffets e self services, 06 cubas gastronômicas com tampa em aço inox, estrutura tubular com pintura eletrostática ou aço inox, rodízios com trava, iluminação fluorescente, protetor salivar, Aquecimento por sistema banho-maria, protetor salivar em aço inox, resistência de 2.000W a 2.500W, termostato do tipo capilar de bulbo (20° C a 120°C), dimensão da Cuba (Larg x Prof x Alt): 325 x 265 x 100 mm ,Certificado pelo Inmetro. Voltagem 220 ou bivolt	Unidade	11	2.497,00	27.467,00
25	Batedeira Planetária 20 Litros (CATMAT 445664): Batedeira Industrial Material Corpo: Aço. Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6 Potência Motor: 1 CV. Características Adicionais: Planetária, C/ Regulador De Velocidade Tensão Alimentação: 220 V. Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Batedeira planetária 20 litros; 06 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor 1 cv; voltagem: 220 v.	Unidade	03	4.984,50	14.953,50
26	Câmara Fria Para Carnes (CATMAT 442518): Câmara Refrigeradora Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Sistema Refrigeração: Circulação De Ar Forçado Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado Quantidade De Portas: 02 Unidades. Tipo: Pass-Thru Vertical. Características Adicionais: 17 Pares De Suportes Reguláveis/Controlador De Tem. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Câmara Fria Para Carnes Em Inox 2 Portas 1800 Litros. Feito totalmente em Poliuretano e revestimento externo em inox, e interno feito de aço galvanizado, fundo interno em aço inox, igual um forno de bolo e contém ralo onde facilita a limpeza. Pés reguláveis e dobradiças em alumínio. Produto deve conter ganchos adicionais (superior e central). A temperatura pode ser manipulada com controlador digital. CARACTERÍSTICAS TÉCNICA:Tensão: 220v/ Capacidade: 1800 Litros/ Temperatura: 0 à +7 °C. Com instalação, treinamento de uso conforme garantia.	Unidade	04	12.039,14	48.156,56
	Cafeteira Industrial (CATMAT 395581): Material: Aço Inox Aisi 304 Aplicação: Industrial. Capacidade: 8 L. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Caldeira 14l				

27	Água, Termostato, Nível E Torneira. Potência: 1.300 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cafeteira industrial 8 litros. Especificações - Potência: 1300W; Capacidade de Café: 8 litros; Reservatório de água 14 litros; Termostato; Torneira de café; Torneira de água; Nível de água visível; Nível de café visível.	Unidade	05	1.057,00	5.285,00
28	Carro auxiliar em aço inox (CATMAT 347459): Carro Carga Material: Aço Inox. Tipo: Plataforma Capacidade Carga: 150 KG Quantidade Rodízios: 4 unidades, Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios Aplicação: Transporte De Alimentos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aço Inox 3 Bandejas Restaurante Hotel Cozinha. (Carro auxiliar 3 planos. Dimensões aproximadas (mm): 900x600x900. Plataforma lisa em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios, sendo os rodízios posteriores com freio. Capacidade de carga total: 150 kg)	Unidade	09	1.627,50	14.647,50
29	Carro Plataforma Em Aço Inox (CATMAT 334917): Material: Aço Aplicação: Transporte De Materiais, Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios Quantidade Rodízios: 4 unidades, Tipo: Plataforma. Capacidade Carga: 300 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Em aço inoxidável. Estrutura tubular em inox 304, plano liso inferior com reforço. Conjunto de rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Capacidade: 300 Kg	Unidade	06	1.098,00	6.588,00
30	Centrifuga Cozinha: Centrífuga Cozinha, Material: inox; voltagem 220 v; funcionamento: elétrico. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Centrífuga de Suco. Centrífuga para preparo de sucos, com 2 velocidades; trava de segurança; Peneira de microtrituração de aço inox. Coletor de bagaço de 1,5 litro; plástico PP. Tubo extralargo; jarra de 0.7 litro com separador de espuma; suporte e grampos de segurança; tampa da jarra com furo para canudo; tampa: plástico SAN; coletor de polpa e alimentador; jarra de suco: jarra SAN e tampa PP; alimentador: plástico PP; tampa para coletor de polpa: plástico SAN; Potência (W):550.Voltagem: 220V.	Unidade	04	599,90	2.399,60
31	Chapa Assadeira - Tipo 1 (CATMAT 451066): Chapa Assadeira/Fritadeira Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, Altura: 90 cm. Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30 litros, Material Tacho: Aço Inoxidável	Unidade	02	3.323,06	6.646,12
32	Chapa Assadeira - Tipo 2 (CATMAT 258340): Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Elétrico. Voltagem: 220/380 V, Características Adicionais: 4 Pés, Termostato, Escoamento De Óleo Capacidade: 60 Litros. Material Tacho: Aço Inoxidável Quantidade Tacho: 01 unidade. Variação Temperatura: 100 A 200 °C. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHAPA ASSADEIRA / FRITADEIRA. Chapa Bifeteira Elétrica - Chapa superior em aço carbono com espessura de 1/4 (6,35mm); Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para aquecimento uniforme; Controle individual das resistências através de termostato com temperatura de até 200° C; Resistências de 1800 W; Corpo externo em aço inox 430; Altura 245 mm Largura 1410 mm profundidade 500 mm, quantidade de resistências de cinco,	Unidade	04	1.080,94	4.323,76

	consumo por resistências 1,8 kw/h e consumo máximo 9 kw/h. Garantia de no mínimo 12 meses.				
33	Cortador de legumes (CATMAT 339435): Tipo: Manual Material: Alumínio Fundido. Aplicação: Legumes. Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5/8". DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cortador de legumes grande industrial (tripé) . Descrição: Corpo de Alumínio Fundido. Macho: Polipropileno. Facas : Aço Inox. Pintura: Epóxi Eletrostática. Pés: Tubo de Aço 5/8 Soldado. Altura: 1.117 mm. Peso: 3,220 Kg	Unidade	10	183,00	1.830,00
34	Cortina de Ar 1,50 metros (CATMAT 453299): Material: Metal E Plástico Comprimento: 150 CM Potência: 280 W. Tensão: 220 V. Vazão: 2.400 M3. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cortina de Ar 1,50 metros - 220v. Evita entrada de insetos, odores e poeira. CARACTERÍSTICAS: Controle Remoto. 2 velocidades. Controlador de Fluxo de ar. Ventiladores Eficientes e Silenciosos. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: Comprimento: 150 Centímetros. Tensão - Fase - Frequência: 220 V - 1 F - 60 Hz. Potência: 280 W. Nível de ruído - interno / externo: 59 dB (A). Dimensões (L x A x P): 150 x 21,5 x 18 cm.	Unidade	12	1.185,50	14.226,00
35	Cutter (CATMAT 274604): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Tampa: Aço Inoxidável Material Externo: Aço Inoxidável Quantidade Disco: 6 unidades. Função Disco: Ralador/Fatiador E Desfiador Cor: Cinza. Potência: 1/2 CV Tensão: 110/220 v, Peso: 35 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cutter totalmente em aço inoxidável com duas velocidades de corte. Volume da bacia 10l. Capacidade de 2 a 8 kg. Rotação das facas de 1800/3600 rpm.	Unidade	04	3.370,50	13.482,00
36	Descascador tipo 1 (CATMAT 230187): Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 6 KG, Produção Aproximada: 120 KG/H Potência Motor: 0,25 CV, Tensão: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Descascador de Batatas Cebolas e Alhos em aço inox, capacidade 6 kg; Voltagem (v): 110/220; Produção media (kg /h): 120; Motor (cv): ¼.	Unidade	02	2.498,00	4.996,00
37	Descascador tipo 2 (CATMAT 239598): Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 7 KG, Produção Aproximada: 250 KG/H Potência Motor: 0,33 CV, Tensão: 220 V, Dimensões: 715 x 480 x 580. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Descascador Inox ideal para descascar batatas, cenoura, beterraba, alho etc. com capacidade de 10 kg e produção de 200 kg por hora. Potência do motor de 0,5 CV. Frequência 60Hz. Tensão de 220 V.	Unidade	10	2.499,00	24.990,00
38	Desidratador Para Frutas, Legumes e Vegetais (CATMAT 402832): Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional Tipo: Elétrico Tensão: 220 V, Profundidade: 1.350 MM, Largura: 600 MM, Altura: 1.250 MM. Acessórios: 12 Bandejas. Características Adicionais: Rodízios E Termômetro Digital, Aquecimento Misto Revestimento Interno E Externo: Chapa Aço Inoxidável, Material Isolamento Térmico: Lã De Rocha Área Útil Secagem: 5,40 M2, Material Bandejas: Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Sistema de aquecimento misto contendo rodízios e termômetro digital com dispositivo de controle de temperatura. Aplicação Frutas / Legumes / Hortaliças.	Unidade	05	4.323,64	21.618,20

39	Escorredor Industrial (CATMAT 485587): Escorredor Louça Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 80 Pratos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Escorredor de Pratos Industrial, capacidade para 80 Pratos. Dimensões aproximadas: largura: 33 cm; comprimento: 1 m.	Unidade	05	613,40	3.067,00
40	Estante em aço inox para cozinha industrial (CATMAT 412189): Estante Metálica Material: Aço Inox Aisi 304, Altura: 180 cm, Largura: 93 cm, Profundidade: 55 cm, Tipo Prateleiras: Reguláveis Quantidade Prateleiras: 4 unidades. Características Adicionais: Montantes Em Perfil: 2"; Parafusada; Sapatas Borra. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estantes em aço inox para armazenamento de gêneros secos. Características: Em aço inox AISI 304 Com 4 planos reguláveis Planos perfurados Detalhes: Capacidade aproximada: 120 KG de carga estática por plano. Parafusos em aço inox. Sapatas em aço inoxidável. Dimensões aproximadas: Comprimento = 1,0 m x Largura = 50 - 55 cm x Altura = 1,8 a 2,0 m. Marca de referência: Indusfrio.	Unidade	22	1.699,99	37.399,78
41	Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas – 1,5 m (CATMAT 445086): Estante Metálica, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura: 1,75 M, Largura: 1,40 M, Profundidade: 55 cm, Tipo Prateleiras: Reguláveis E Removíveis Quantidade Prateleiras: 4 unidades. Características Adicionais: Prateleiras Lisas Capacidade: 300 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estante de aproximadamente 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 304 de alta qualidade e resistência. Suporta até 300 kg de carga, sendo 120 kg em cada prateleira. Características: 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Quatro prateleiras reforçadas. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. 12 meses de garantia	Unidade	19	1.835,10	34.866,90
42	Embutideira Elétrica (CATMAT 231347): Embutidora Alimentícia Tipo: Vertical, Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Manual Capacidade: 15 KG, Aplicação: Salsicha, Linguíça. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Embutidora alimentícia, material aço inoxidável, funcionamento elétrico (220V), capacidade 15 kg. Aplicação: produção de linguíças. Em conformidade com a NR 12.	Unidade	01	23.378,01	23.378,01
43	Exaustor (CATMAT 453142): Material: Chapa Aço Carbono Aplicação: Parede, Diâmetro: 30 CM Potência Motor: 1/2 HP Tipo Motor: Monofásico, Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V. Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De Tipo: Axial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Exaustor Axial, com 30 a 40 cm de diâmetro, potência 120 W, rotação de 1750 a 1800 rpm, tensão de 220 V/bivolt. Devidamente instalado e montado no local.	Unidade	11	767,48	8.442,28
44	Fatiador De Frios (CATMAT 230201): Máquina Fatiadora Material: Aço Inoxidável, Material Lâmina: Aço Alemão Diâmetro: 370 mm, Potência: 5 HP, Tipo Motor: Monofásico, Frequência: 60 Ciclos E 580 Giros Lâmina/Minuto Alimentação: 110/220 v, Aplicação: Processamento Carnes. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fatiador de frios semi-	Unidade	07	3.807,69	26.653,83

	automático em aço inox. Motor 1/3 HP. Espessura de corte 2 mm. Monofásico. Sistema de segurança em conformidade com a NR-12.				
45	Fogão industrial com 4 queimadores (CATMAT 441354): Material: Aço Inoxidável Quantidade Bocas: 4 unidades. Acabamento Superficial: Escovado Tipo Acendimento: Manual. Altura: 800 mm, Comprimento: 1300 mm, Funcionamento: Gás Largura: 1100 mm. Características Adicionais: Grelhas Em Ferro Fundido 40 cm X 40 cm, 04 Queimadores. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial com 4 bocas sem forno. Corpo e mesa de aço inoxidável com pintura eletrostática. Grelha aproximadamente 40x40cm, em ferro fundido. Queimadores duplos, de fácil remoção para limpeza e manutenção. Controle da chama no varão do fogão. Proteção móvel do queimador.	Unidade	04	1.575,80	6.303,20
46	Fogão industrial com 4 queimadores com forno (CATMAT 441353): Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Manual Comprimento: 1300 mm, Largura: 1100 mm, Altura: 800 mm. Características Adicionais: Grelhas Em Ferro Fundido 40 X 40 cm, Com Forno, Se Quantidade Bocas: 4 unidades. Acabamento Superficial: Escovado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial 4 bocas com forno, com queimadores duplos, em ferro fundido de 700gr, grelhas em ferro fundido de aproximadamente 40x40 cm, gabinete inferior aberto em chapa de aço inoxidável AISI 304 , liga 18.8, com prateleira gradeada, perfil em U bitola 18, 16 e 14. Registro de gás de controle progressivo industrial de APIS com canopla de proteção em baqueliti, independente para o cachimbo e a coroa do queimador duplo. Encaminhamento interno de gás por conexões de bronze e tubo de cobre de 5 /16". Calha para resíduos em aço inoxidável. Pés em aço inox 4, com sapatas niveladoras em polietileno, dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Dimensões aproximadas: comprimento 1300 mm, largura 1100 mm, altura 800 mm. Com instalação e manutenções conforme a garantia.	Unidade	08	1.825,00	14.600,00
47	Fogão industrial com 6 queimadores sem forno (CATMAT 451454): Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Manual, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos. Características Adicionais: 6 Queimadores Duplos, Forno, Chapa E Banho-Maria A Quantidade Bocas: 6 UN. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 06 queimadores duplos, grelhas de aproximadamente 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra- reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105 cm) x altura (80 cm). Com INSTALAÇÃO.	Unidade	03	2.197,94	6.593,82
48	Fogão industrial com 8 queimadores sem forno (CATMAT 239902): Fogão Industrial Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás Comprimento: 2.280 mm, Largura: 1.060 mm Altura: 800 mm, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos. Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 cm / Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 08. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COM INSTALAÇÃO. Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 08 queimadores duplos, grelhas de aproximadamente 40x40cm	Unidade	01	3.658,44	3.658,44

	em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra - reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105 cm) x altura (80 cm).				
49	Formadora De Hambúrgueres Manual (CATMAT 258168): Formato: Redondo Diâmetro: 12 CM. Tipo: Manual. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Equipamento portátil de bancada, Construído totalmente em AÇO INOXIDÁVEL. Funciona através de alavanca manual tipo vai e vem, proporcionando movimentos Linear de curso fixo para o Molde; Linear Ajustável para Cremalheira e Extração Automática do Hambúrguer. Equipado com 02 moldes de tamanho padrão de 90 e 110 gramas. Características Técnicas: Produção aproximada:...500 unidades/hora Capacidade de massa no cilindro... 06 litros Dimensões do Produto:. A 630 x L 360 x C 470 mm Peso Líquido Aproximado:... 28 kgs.	Unidade	03	1.599,00	4.797,00
50	Forno Industrial – Tipo 01 (CATMAT 258390): Tipo: A Gás Material: Chapa Aço Inoxidável. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria; Faixa Temperatura: 0 A 300 °C. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno industrial combinado a gás. Capacidade: 20 GN's (dimensões aproximadas = 530 mm x 325 mm x 65 mm). Compatível com GN's de demais profundidades e grelhas. Fabricado em aço inoxidável. Alto poder de isolamento térmico. Sistema digital. Dotado de porta com visor frontal com vidro duplo /temperado. Com sistema de vedação e luz interna. Temperatura: ajustável de 50oC a 250°C. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Composto das cinco funções básicas (seco, vapor, combinado, regeneração e banho maria), mais o sistema de auto limpeza. Número de refeições aproximado: 700 refeições por turno de 04 horas. Com mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto, com regulador de pressão do gás, com controle de temperatura dentro da câmara, com mangueira de esguicho de higienização, com suporte esguicho, com filtro de água, trilhos para GN's e com cavalete (base para apoio do forno), em aço inoxidável. Provido de recipientes gastronormes, sendo 20 GN's lisas, 20 GN's grelhas e 04 GN's perfuradas. Inclusas peças de instalação e conexão. Tensão 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO. Modelo e marca de referência: Forno Combinado a Gás 20 GNS FCDB20G Venâncio.	Unidade	02	37.685,55	75.371,10
51	Forno Industrial –Tipo 03 (CATMAT 445792): Forno Industrial Tipo: A Gás. Material: Chapa Aço Inoxidável Tensão Alimentação: 220 V Características Adicionais: 16 Assadeiras Comprimento: 1140 mm Largura: 1953 mm, Altura: 2.340 mm, Consumo: 1,80 KG/H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado Faixa Temperatura: 30 A 250 ° C. Componentes: 03 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório Peso: 680 KG. Aplicação: Padaria. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno turbo a gás, fabricados em aço com pintura epóxi, acabamento frontal em aço inoxidável, visor com tecla geral, motor turbina, lâmpada e fusível, possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta, controlador digital (programação , controle de temperatura, tempo de cozimento	Unidade	02	37.218,20	74.436,40

	e vapor) , medidas aproximadas: 1,2 m comprimento; 2,0 m largura; 2,0 m altura. Capacidade - 16 assadeiras. Voltagem - 220v.				
52	Freezer Vertical (CATMAT 291029) : Refrigerador Expositor Aplicação: Refrigeração Enlatados E Congelados. Capacidade: 406 L Tipo: Vertical Características Adicionais: Porta De Vidro Transparente. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigeração e exposição produtos, Temperatura: -4° a +2°C, Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada, Controlador Eletrônico Digital: Com indicador de temperatura e degelo automático, Chave seletora de temperatura, Prateleiras: 330PVA possui 2 níveis e 450PVA possui 3 níveis, aramadas, reguláveis, + estrado aramado, Iluminação: Fluorescente (1 lâmpada interna e 1 no painel luminoso externo), Porta: Vidro temperado, duplo, de baixa emissividade, com sistema de aquecimento e chave de porta. Cor Branca. Com baixo nível de consumo de energia elétrica. Capacidade de 300 a 450 Litros. Voltagem: bivolt.	Unidade	09	4.380,00	39.420,00
53	Geladeira Comercial Com Controlador Eletrônico (CATMAT 451181): Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado Quantidade Portas: 6 UN. Capacidade: 1.553 L. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GELADEIRA COMERCIAL COM CONTROLADOR ELETRÔNICO. Dimensões aproximadas: Frente(mm) de 1183/ Profundidade(mm) de 666/ Altura(mm) de 2030/ Capacidade bruta(litros) de 1044 a 1553L/ Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme a garantia.	Unidade	05	15.084,53	75.422,65
54	Lavatório para assepsia das mãos (CATMAT 475043): Lavatório Mãos Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 385 mm, Largura: 430 mm, Altura: 375 mm. Características Adicionais: Acionamento Pedal E Torneira Com Temporizador. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Lavatório para assepsia das mãos com acionamento por Pedal (PÉ).Em aço inox AISI 304. Com uma torneira. Acionamento sem contato com as mãos. Detalhes: Sifão e Válvula de 1". Dimensões aproximadas (C x L x A): 38,5 cm x 43 cm x37,5cm. COM INSTALAÇÃO.	Unidade	07	1.199,99	8.399,93
55	Liquidificador Industrial – Tipo 01 (CATMAT 405225): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox Altura: 495 MM, Capacidade: 2 L Potência Motor: 800 W Tensão Nominal: 110/220 V, Profundidade: 202 MM. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 2l - baixa rotação. Copo em aço inox composto por 4 facas no fundo, todas em aço inox com o corte em material temperado, a sua rotação 18000 rpm. Deve seguir todos os padrões do INMETRO e ter o Certificado por Órgãos Autorizados - OCPs. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Potência: 800w. Consumo: 0,38kw/h. Rotação aproximada:	Unidade	05	464,52	2.322,60

	3500 RPM. Voltagem: 220v. Capacidade: 2 litros. Dimensões aproximadas: Altura: 52 cm. Largura: 20 cm. Profundidade: 20 cm. Garantia: 6 meses.				
56	Liquidificador Industrial – Tipo 02 (CATMAT 219499): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Alumínio Largura: 250 mm, Altura: 630 mm Peso: 12 KG, Capacidade: 4 L Potência Motor: 0,50 CV, Tensão Nominal: 110/220 V. Aplicação: Industrial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 4l – baixa rotação- INOX de BAIXA rotação , ideal para preparo de purês e cremes. Com copo e corpo produzidos em aço inox e tampa em alumínio repuxado. O Produto deve seguir as normas NR-12. Proteção no copo, para evitar acidentes. Tensão de 220v ou bivolt. Rotação aproximada de 3500 rpm.	Unidade	03	559,74	1.679,22
57	Liquidificador Industrial – Tipo 03 (CATMAT 429383): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 4l – alta rotação. CORPO: Inox POTÊNCIA: 1/HP /800 Watts FREQUÊNCIA: 50/60 Hz ROTAÇÃO: 18.000 RPM TAMPA: Alumínio Repuxado COPO: 4 Litros Inox PRAZO DE GARANTIA: 06 meses contra defeito de fabricação INDICADO PARA:é utilizado para sucos naturais, vitaminas.	Unidade	07	512,50	3.587,50
58	Liquidificador Industrial – Tipo 04 (CATMAT 219500): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Alumínio Largura: 280 mm, Altura: 720 mm, Peso: 12,50 KG, Capacidade: 8 L Potência Motor: 0,50 CV, Tensão Nominal: 110/220 V, Aplicação: Industrial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 8 litros – baixa rotação. Material / Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 8 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3500 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 40 cm aproximadamente.	Unidade	11	935,91	10.295,01
59	Maquina De Gelo (CATMAT 451567): Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V. Capacidade De Produção: 70 KG / DIA. Tipo Gelo: Escamas. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Máquina de gelo em escamas - Velocidade do motor 1400 rpm - 220volts. Descrição: Máquina de fabricação de gelo em escamas, automática, de produção contínua, capacidade para 70Kg de gelo por dia. Motor/compressor livre de CFC de alta eficiência, econômico, com baixo consumo de energia; Quatro pés reguláveis possibilitam melhor nivelamento; Fabricação do gelo realizada através de um mecanismo de rosca espiral; Acompanha pá de coleta de gelo, e mangueiras para conexão e filtro de água.	Unidade	04	7.980,00	31.920,00
60	Mesa lisa em aço inox COM painel (CATMAT 464844): Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox, Comprimento Mesa: 2,90 m Largura Mesa: 90 m. Características Adicionais: Com Tampo E Prateleira Gradeado Sem Rodízio. Altura Mesa: 90 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa confeccionada totalmente em aço inox. Tampo inox. Solda inerte em argônio. Sapatas Niveladoras em Polipropileno. Pernas tubulares em aço inox. Painel liso inferior em aço inox. Dimensões aproximadas (C x L x A): 290 cm x 90 cm x 90 cm (Cozinha)	Unidade	05	2.268,14	11.340,70

61	Mesa Em Inox Com Rodinhas (CATMAT 254670): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M. Características Adicionais: Com Rodízio. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos, dimensões aproximadas 1,90 x 0,70 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano.	Unidade	11	1.700,00	18.700,00
62	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01 (CATMAT 318883): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos Material Tampo: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Tubular Metálica Comprimento: 1,90 M. Largura: 0,90 M. Altura: 0,90 M. Aplicação: Manipulação De Alimentos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,90 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano. Sem rodízio, pés fixos.	Unidade	07	1.294,72	9.063,04
63	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02 (CATMAT 235409): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,50 M Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M. Características Adicionais: Acabamento Sanitário. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,80 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano, pés fixos.	Unidade	06	1.268,50	7.611,00
64	Mesa Em Inox Com Borda (CATMAT 235409): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,50 M, Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M. Características Adicionais: Acabamento Sanitário. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,80 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo com borda que evita escorrer líquidos. Pés fixos.	Unidade	03	1.268,50	3.805,50
65	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02: Mesa Copa /Cozinha Material Mesa: Aço Inox Comprimento Mesa: 1,0 M Largura Mesa: 0,75 M Altura Mesa: 0,90 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com rodizio ou fixa com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões aproximadas (C x L x A): 100cmx75cmx90cm (Refeitório / bandejas)	Unidade	07	1.400,00	9.800,00
66	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03: Mesa Copa /Cozinha Material Mesa: Aço Inox, Comprimento Mesa: 0,8 M, Largura Mesa: 0,50 M Altura Mesa: 0,75 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões (C x L x A): 80 cm x 50 cm x 75 cm (Talheres / sobremesas)	Unidade	01	659,00	659,00
67	Modeladora De Pães (CATMAT 244335): Modeladora Massa Panificação Tipo: Trifásica. Dimensões: 380 X 670 X 400 MM Potência Motor: 1/2 CV, Tensão Alimentação: 110 /220 V Consumo: 0,18 KW/H, Peso: 51 KG, Capacidade Produção: 750 A 1.000 Pães De 50 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Modeladora para vários tipos de pães, com rolos de laminação com diferentes espaços entre si. Com sistema de monitoramento da abertura da grade de proteção móvel realizado por 2 chaves de fim de curso, que promove a parada imediata do equipamento em caso de abertura da grade. Proteções fixas nas partes superiores e nas esteiras de entrada da máquina. Motor com moto freio acoplado, configurado	Unidade	01	5.198,98	5.198,98

	para frenagem rápida, respondendo aos 2 botões de emergência. Trifásica, tensão de 220/380v, peso aproximado 51 kg, capacidade aproximada de modelagem de massa de no mínimo 25 gramas e no máximo 650 gramas, medidas aproximadas externas da máquina: 380 mm x 670 mm x 400 mm, o equipamento deve obedecer a NR 12 - Certificado pelo Inpame.				
68	Moedor De Carne (CATMAT 445211): Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável Capacidade Moagem: 700 KG/H, Potência Motor: 3 HP. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Conjunto da boca e caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Gabinete de chapa de aço inox escovado. Motor monofásico de 3CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagem de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Dimensões aproximadas: Altura (mm): 500, Largura (mm): 400, Profundidade (mm): 900.	Unidade	03	2.481,50	7.444,50
69	Pass-Through Conjugado (CATMAT 283613): Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Isolamento: Poliuretano Quantidade Portas: 4 unidades, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quer Quentes, Quer Frios. Características Adicionais: Aquecido Em 4 Portas E Refrigerado Em 2 Portas. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Pass-Through Conjugado (Aquecido/refrigerado) – Dimensões aproximadas de 1400 mm (comprimento) x 850 mm (largura) x 2.005mm (altura). Com 20 cubas lisas (gns 1/1 x 100mm). Características: Em aço inox AISI 304. 04 Portas Cegas. Controlador digital. Fundo em aço inox. Isolamento em poliuretano. Com rodízios giratórios. Capacidade: 40 gns 1/1 x 100mm (profundidade). Compartimento Aquecido: Revestimento interno em alumínio. Compartimento Refrigerado: Revestimento interno em chapa pet branca. Degelo automático. Tensão: 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO	Unidade	03	7.564,25	22.692,75
70	Refresqueira (CATMAT 434625): Refresqueira Material Estrutura: Aço Inoxidável Material Depósito: Policarbonato Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W. Aplicação: Servi Bebidas Frias. Características Adicionais: Pingadeira Removível. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refresqueira 2 Bojos. 30 Lt / 220 V.Com capacidade para 30 litros(2 depósitos de 15l) podem ser usadas para sucos, água de coco, suco de milho, chás, bebidas lácteas e achocolatados, sendo ideais para lanchonetes, escolas, etc. Características Técnicas: Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro. Gás R134a: inofensivo à camada de ozônio. Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto. Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade. Evaporador em aço inox. Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização. Termostato de temperatura regulável. Baixo consumo de energia: sistema de refrigeração balanceado. Gabinete em aço inox. Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme a garantia.	Unidade	06	2.524,00	15.144,00
	Secador De Mãos Automático (CATMAT 445218): Secador Mãos Material: Aço Inoxidável Tensão: 220 V, Potência: 1.800 W. Características Adicionais: Sistema Automático,				

71	Fluxo De Ar: 240 L/S, Rotação Motor: 20.000 RPM. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Secador de mãos automático. Acionamento por sensores. Voltagem 220 V; Grau de proteção contra água: IP22; com 2 placas eletrônicas interligadas (1 motor e 1 para sensores); motor turbo 1100 W (profissional); Potência de consumo 1800 W; resistência de 1200 W. Dimensões aproximadas :A 280xL 195xP 175 mm. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos; Deve conter o selo do INMETRO	Unidade	11	931,49	10.246,39
72	Seladora Embalagem (CATMAT 486800): Seladora Embalagem Material: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V Funcionamento: Manual, Aplicação: Seladora / Embaladora Filme Pvc Potência: 400 W, Largura Carretel: 50 cm. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SELADORA MANUAL; SELADORA ELÉTRICA 220 V OU BIVOLT, ACIONAMENTOS MANUAL, CONTROLES DE TEMPERATURA E TEMPO DE SOLDA, ÁREA DE SOLDAGEM DE NO MÍNIMO 30 CM, MODELO DE MESA	Unidade	07	459,00	3.213,00
73	Seladora Embalagem/Vácuo (CATMAT 482021): Seladora Elétrica Tipo: Térmica Semiautomática, Aplicação: Para Microplacas, Acessórios: Indicador Visual/Sonoro P/ Solda Defeituosa Operação: Faixa De 80~200°C, Vedação De 1 A 5 Níveis. Características Adicionais: Microprocessador, Led, Solda Picote, Grau 6,5 Mm, Voltagem: 115/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Seladora a vácuo com as seguintes características: bomba de vácuo com 73m3/h (no mínimo); câmara dupla, estrutura em aço inox aisi 304; tampa móvel, gabinete e tampa em aço inox; painel digital programável; duas barras de selagem de 48mm cada (no mínimo); espaço entre barras 70cm; altura interna 23,5cm; tempo de processamento aproximado 25 segundos; produção horária aproximada 120 processos; gabinete com rodízios; 220v.	Unidade	05	800,04	4.000,20
74	Tacho para doce de leite (CATMAT 486018): Material: Aço Inoxidável Tipo Descarga: Basculante. Características Adicionais: Tipo Cilindrico Vertical Com Fundo Reto, Modelo A Finalidade: Preparo De Doces Em Geral. Capacidade: 100 Litros. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tacho em inox Aisi 304, basculante, com camisa dupla, aquecimento a vapor e a gás, capacidade de 100 L, com tampa, agitador automático, manômetro, purga e termômetro. Finalidade: produção de doces em geral. Em conformidade com a NR 12.	Unidade	01	17.998,00	17.998,00
75	Termômetro Digital Tipo Espeto (CATMAT 366333): Tipo: Espeto Faixa Medição Temperatura: - 50°C A 300 °C, Aplicação: Nutrição Hospitalar Material: Aço Inoxidável. Características Adicionais: Tecla Liga E Desliga, Alarme A Prova D'Água. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Termômetro digital tipo espeto, mede a temperatura entre -50 a + 300 C, botão para a troca de unidades de temperatura °C e °F, com indicação de bateria fraca, visor de Cristal Liquido, botão liga/desliga, e desligamento automático após 15 minutos sem uso.	Unidade	28	69,26	1.939,28
76	Termômetro digital para freezer e geladeira (CATMAT 477906): Tipo: Digital Faixa Medição Temperatura: Interna (-20/+70°C) E Externa (-50/+70°C) °C Aplicação: Medição De Temperatura Em Ambientes, Material: Plástico. Características Adicionais: Botão Liga/Desliga, Cabo Extensor Com Mínimo 2m Alimentação: Pilha. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Indicador de temperatura externa e interna. Função Máxima e Mínima. Leitura em °C E °F.	Unidade	14	63,87	894,18

	Indicação - Indicado Para Medir a Temperatura de equipamentos. Cabo de aproximadamente 1,80m a 2,30m. Escala Interna: -20°C À 70°C - Escala Externa: -50°C À 70°C. Alimentação: 1 Pilha AAA Pilhas/Baterias INCLUSAS. Garantia mínima de 06 meses.				
77	Triturador De Alimentos (CATMAT 473236): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável. Cor: Prata. Função Disco: Mixer / Triturador Tensão: 220 V. Potência: 500 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TRITURADOR DE ALIMENTOS. Especificações: voltagem: monofásico: 220 V; Velocidades Variável de 2000 e 12500 rpm; indicado para pequenas preparações; Comprimento aproximado do tubo: 190 mm. Comprimento total aproximado: 485 mm	Unidade	03	270,20	810,60

* A coluna do CATMAT foi suprimida da planilha, pois esta informação consta junto a descrição de cada item na coluna "Especificação".

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e/ou dos órgãos e entidades participantes, bem como a descrição detalhada dos itens, e as requisições da quantidade mínima e máxima encontram-se no Anexo III (Estudo Técnico Preliminar) deste Termo de Referência;

1.1.2. Os valores unitários e totais, máximo aceitável que serão utilizados para efeito de aceitação das propostas na licitação estão discriminados no Anexo III (Estudo Técnico Preliminar) deste Termo.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do respectivo contrato ou da data de aceite do instrumento equivalente (nota de empenho), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10830301000104-0-000005/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 02/05/2024;
- III) Id do item no PCA: 53;
- IV) Classe/Grupo: 7320 - EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158499-44/2025.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Em cumprimento ao disposto no art. 5º da IN/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens pela Administração Pública Federal Direta, os fornecedores deverão obedecer, aos seguintes critérios:

4.1.1.1. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.1.1.2. que os bens sejam construídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

4.1.1.3. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs) polibromados (PBDEs);

4.1.1.4. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

4.2. De acordo com o Estudo Técnico Preliminar, dentre os possíveis impactos ambientais provenientes da aquisição em apreço estão:

4.2.1. Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens que acondicionam os equipamentos quando da entrega destes;

4.2.2. O gasto excessivo de energia elétrica e água quando houver o uso dos equipamentos;

4.2.3. Geração de resíduos sólidos quando os equipamentos se tornarem inservíveis para esta Administração.

4.3 Seguem elencadas abaixo as medidas mitigadoras para os possíveis impactos levantados que serão adotadas ou providenciadas:

POSSÍVEL IMPACTO	MEDIDA MITIGADORA
------------------	-------------------

Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens que acondicionam os equipamentos quando da entrega destes.	Este Instituto atuará junto às associações e cooperativas existentes em cada cidade onde funcionam as Unidades a fim de destinar tais resíduos para reciclagem. Obs: Em não havendo associações ou cooperativas atuantes na coleta seletiva e reciclagem na cidade, cada Unidade providenciará a separação desses resíduos de modo a otimizar os processos de destinação do lixo.
O gasto excessivo de energia elétrica e água quando houver o uso dos equipamentos	Este Instituto já mitiga o possível impacto ambiental de uso excessivo de energia elétrica, pois possui sistema energia solar fotovoltaica que é uma fonte de energia renovável e limpa que utiliza a radiação solar para gerar eletricidade. No tocante ao uso excessivo de água, os colaboradores terceirizados que farão uso e a respectiva limpeza dos equipamentos já são orientados periodicamente quanto ao emprego racional de água, o que constitui uma medida mitigadora para o possível risco levantado.
Geração de resíduos sólidos quando os equipamentos se tornarem inservíveis para esta Administração	Como ferramenta mitigadora para este possível impacto ambiental este Instituto fará compras racionais, medida que, por si só já caracteriza uma forma de mitigar a geração de resíduos, como também poderá vir a participar do sistema de Doações do Governo Federal pois como sabido esse sistema é uma solução desenvolvida pelo Ministério da Economia, que oferta bens móveis e serviços para a administração pública, disponibilizados pelos próprios órgãos de governo ou oferecidos por particulares de forma não onerosa. O Sistema Doações é uma ferramenta que desburocratiza e garante a transparência aos processos de incorporação e transferência de patrimônio da União, otimizando a gestão do recurso público com consumo consciente e sustentável

4.4. Para os bens que necessitam de energia para seu funcionamento, será exigido que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das suas respectivas Portarias INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

4.5. Só será admitida a oferta de liquidificador que possua Selo Ruído indicativo do nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, da Portaria INMETRO nº 430, de 2012 e da Instrução Normativa nº 03 DE 07/02/2000, e legislação correlata.

4.5.1. Devem ser observados os níveis de potência sonora dos liquidificadores com base na Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, da Portaria INMETRO nº 430, de 2012 e da Instrução Normativa nº 03 DE 07/02/2000, e legislação correlata. Dando prioridade para oferta do equipamento que possua selo de ruído com níveis mais baixos considerando a sua potência.

4.6. Ademais, informe-se que o Plano de Logística sustentável deste Instituto está em fase de elaboração, sendo aplicadas as medidas acima elencadas como medidas transitórias enquanto o referido plano tem a sua confecção concluída.

Indicação de marcas ou modelos

4.7. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:

4.7.1. Itens 10 e 11 (Freezer horizontal 420l e Frigobar 120l) possuem em sua descrição a indicação da marca CONSUL ou SIMILAR.

Subcontratação

4.8. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.9. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Margem de Preferência:

4.10. Caso os itens da contratação se enquadrem na margem de preferência normal, será aplicado o Decreto n.º 11.890, DE 22 DE JANEIRO DE 2024, conforme disposto na RESOLUÇÃO SEGES-CICS/MGI Nº 4, DE 18 DE OUTUBRO DE 2024 da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens deve ocorrer em até 20 (vinte) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, na respectiva Unidade demandante, sem quaisquer custos para o IFSertãoPE.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência, do primeiro prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

- Campus Floresta – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307, S/Nº, Floresta – PE);
- Campus Ouricuri – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE);
- Campus Petrolina – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 - Petrolina/PE - Brasil);
- Campus Petrolina Zona Rural – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE;
- Campus Salgueiro – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- Campus Santa Maria da Boa Vista – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;
- Campus Serra Talhada – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

5.4. O fornecedor não poderá realizar a cobrança de frete;

5.5. Os materiais devem estar embalados de acordo com a nota fiscal/empenho, não enviando materiais/produtos de notas fiscais /empenhos diferentes numa mesma embalagem;

5.6. Os materiais não devem apresentar avarias ou adulterações;

5.7. Os materiais devem ser entregues em embalagens originais contendo a data e número do lote de fabricação e prazo de validade;

5.8. Os materiais devem estar identificados quanto ao número da licitação, nome da Empresa, número do item a que se refere e outras informações de acordo com a legislação pertinente;

5.9. Havendo algum fator que comprometa a qualidade do produto, como transporte inadequado, mercadoria molhada ou umedecida em excesso por água de chuva, a entrega do bem será recusada.

5.10. Importante verificar a descrição completa dos itens no Estudo Técnico Preliminar, uma vez que vários deles solicitam montagem e instalação no local da entrega, e em alguns casos exigem também treinamento.

DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.11. Os equipamentos a serem adquiridos deverão atender às especificações detalhadas no Estudo Técnico Preliminar, anexo deste Termo, conforme previamente definido pela área técnica do objeto em apreço;

5.12. A contratada deverá fornecer materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado;

5.13. Para os bens que necessitam de energia para seu funcionamento, será exigido que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das suas respectivas Portarias INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.14. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, deve ser observado conforme descrição do item, apontada em cada caso, na relação de quantitativos mínimos e máximos constante como Anexo I do Estudo Técnico Preliminar, contados a partir da instalação, optando por materiais de alta durabilidade e de fácil manutenção, limpeza e higienização;

5.15. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.16. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.17. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.18. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.19. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.20. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.21. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.22. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.23. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.24. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.25. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

Fiscalização

6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.15. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

6.15.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

6.15.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.15.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.15.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.

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

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima nas alíneas “e” a “h” de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 30 (trinta) dias úteis após a entrega do equipamento.

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

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

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

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

8.12.1. o prazo de validade;

8.12.2. a data da emissão;

8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;

8.12.5. o valor a pagar; e

8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

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

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

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

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

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

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

Reajuste

8.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 14/11/2024.

8.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será parcelado conforme recursos orçamentários disponíveis.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$$

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

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

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

9.25. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

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

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

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

Qualificação Técnica

9.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado para todos os itens, exceto para o item 26 (Câmara Fria), o qual deve informar o fornecimento com a instalação do objeto/equipamento.

9.29.1. Para fins da comprovação de habilitação para o item 26, o(s) atestado(s) deverá(ão) dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.29.1.1. Ter fornecido e instalado Câmara Fria (referente ao item 26 - Câmara fria).

9.29.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 1.248.475,94 (um milhão, duzentos e quarenta e oito mil, quatrocentos e setenta e cinco reais e noventa e quatro centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.1 deste Termo.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. Conforme o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta o SRP na Lei nº 14.133/2021: "Art. 17. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Petrolina-PE, 07 de maio de 2025.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

OU

(Compra com entrega imediata e integral de bens adquiridos, sem previsão de obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente do valor - art. 95, inciso II, da Lei n. 14.133/2021)

1 . FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ***[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização] OU [constante deste Anexo]***, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência e/ou Estudo Técnico Preliminar, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

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

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

3.1.8.1 A Administração terá o prazo de 30 (trinta), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

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

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

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

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

4.1.17. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das obrigações assumidas, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

4.1.18. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução contratual;

4.1.19. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

4.1.20. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

4.1.22. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.23. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

4.1.25. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.26. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

5.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

5.3.2. poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

5.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

5.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

5.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

5.6. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.7. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em Pernambuco, Seção Judiciária de Petrolina para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

KELLY RAYANNE GONDIM SILVA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JOSE HONORIO PEREIRA LOPES NETO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ANTONIO CARLOS FERREIRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

LUCILEIDE DOS SANTOS OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ALUISIO DENNES DE SOUSA ALVES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

WILLAME CUSTODIO DIAS

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JARDERLANY SOUSA NUNES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

ANA TERESA BRITO CORDEIRO DE ANDRADE

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

JOSELMO SILVA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

DANILO ROSA QUIRINO DE SA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

THALINE MILANY DA SILVA DIAS

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

DOMINGOS DILETIERI CARVALHO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

IGOR JOSE SILVA ALVES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

NATALIA LOUISE DE ARAUJO CABRAL

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO

Assistente em Administração

*Assinou eletronicamente em 07/05/2025 às 09:50:46.*

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

SILVANO ANTONIO DE CARVALHO

Diretor de Licitação

*Assinou eletronicamente em 07/05/2025 às 11:33:06.*

Despacho: Aprovo este Termo de Referência por concluir que os elementos técnicos apresentados resultam na viabilidade para a contratação.

JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 07/05/2025 às 11:30:09.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo III - ETP_RETIFICADO_APOS_PARECER_Equip. Cozinha.pdf (739.32 KB)

Estudo Técnico Preliminar 5/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23302.100074/2023-41

2. Descrição da necessidade

O IFSertãoPE tem como objetivos, entre outros, a oferta da educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, a qual visa instrumentar os discentes de todo o conhecimento teórico e prático para a posterior inserção no mercado de trabalho. Sendo assim, não é possível vislumbrar tal horizonte sem que haja nesta Instituição o total arcabouço de subsídios ao atingimento desse fim. Desta forma, suscita-se a necessidade de aquisição de itens necessários ao desempenho adequado das aulas práticas e fornecimento da alimentação escolar, dentre eles: equipamentos de cozinha doméstica e industrial.

Para além do dito, alguns dos itens a serem adquiridos também terão por finalidade, o acondicionamento, preparo e a disponibilização de refeições diárias aos discentes, considerando que, alguns campus deste Instituto realizam tal oferta visando dentre outros aspectos que o direito à alimentação seja assegurado. A oferta do almoço, por exemplo, é necessária aos estudantes que ficam no contraturno para participação em aulas, atividades de pesquisa, extensão, atividades artístico-culturais, desportivas e/ou demais eventos promovidos pela instituição o que finda por implicar a diminuição de evasão e a retenção dos alunos do ambiente escolar.

Ademais, outros dos itens da pretensa aquisição também têm por objetivo dar suporte às atividades administrativas desempenhadas nas Unidades do IFSertãoPE, uma vez que a necessidade de permanência de servidores técnico-administrativos e docentes nas dependências do Instituto diuturnamente demanda que aqueles façam suas refeições (almoço, jantar e lanches) durante os períodos de pouso no ambiente laboral, o que de fato implica o equipamentos adequados para o armazenamento e o aquecimento dos alimentos.

Por conseguinte, seguem abaixo as justificativas apresentadas por cada Unidade deste Instituto, quando da disposição da demanda no SICABS:

Campus Petrolina

Tendo em vista os objetivos estratégicos da instituição com base no tripé ensino, pesquisa e extensão a demanda visa atender a Coordenação de Esportes, o Setor de Nutrição, o Curso de Tecnologia em Alimentos e o Departamento de Administração, visando a melhoria dos serviços, do ensino, da prática de esportes e da qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos.

Campus Ouricuri

Tendo em vista de melhorar a infraestrutura das novas instalações do campus, torna-se necessário proceder ao planejamento para futura aquisição de equipamentos dos novos laboratórios, complementação das instalações do

refeitório, como também equipar as copas do campus. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

Campus Petrolina Zona Rural

As aquisições de equipamentos de cozinha industrial e utensílios domésticos para o refeitório, agroindústria, padaria e outros setores do Campus Petrolina Zona Rural do IFSertão-PE serão priorizadas para atendimento das necessidades de reposição, contudo, havendo disponibilidade orçamentária serão autorizadas novas aquisições de equipamentos. Tais bens serão utilizados no refeitório institucional do Campus que atende diariamente em média 600 refeições para alunos no café da manhã, almoço e janta. Alguns equipamentos não estão em bom estado de conservação devido ao desgaste natural pelo uso intensivo e necessitam serem substituídos, outros equipamentos inexistem no setor, precisando ser adquiridos para um bom funcionamento de boas práticas no refeitório. É importante ressaltar que as estimativas dos setores de padaria e agroindústria foram projetadas pelos docentes do curso de agroindústria diante de suas realidades de aulas práticas.

Campus Floresta

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). Os itens demandados estão inseridos no planejamento de ampliação do instituto conforme Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - IFSertãoPE. E serão necessários para início do fornecimento da Alimentação Escolar aos discentes da educação básica do IFSertãoPE, campus Floresta. Os itens atendem ao planejamento necessário para produzir em larga escala o cardápio elaborado com base na Lei nº 11.047/2009 e na Resolução nº 06/2020 do FNDE, que dispõem sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. CTPAI: O Laboratório de Agroindústria realiza diversas aulas práticas de fabricação de produtos alimentícios, simulando a vivência de uma unidade industrial de produção de alimentos, contribuindo, desse modo, para o desenvolvimento de habilidades técnicas /práticas dos alunos no que tange às aulas teóricas ministradas em sala de aula. Para que essas aulas práticas ocorram de maneira satisfatória, e atendam ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023, faz-se necessário adquirir equipamentos indispensáveis, como: purificador de água para fornecer um alimento seguro (considerando-se que a água é uma das matérias primas mais utilizadas no processamento de alimentos), uma balança de maior precisão para aferir conteúdos mais delicados e utilizados em menor quantidade, como: pectina, ácido cítrico, etc. Desta forma, é de fundamental importância que o Laboratório de Agroindústria seja munido dos equipamentos acima citados, de modo a oferecer aulas práticas mais precisas, dinâmicas e adequadas aos seus usuários CUP: A Escola Fazenda do Campus Floresta desenvolve atividades de apoio à ensino, pesquisa e extensão, possuindo em sua estrutura física a cozinha (copa) situada na fazenda. Os equipamentos de cozinha doméstica e industrial são importantes para prestar apoio à aulas práticas na cocção e preparo de produtos de origem vegetal e animal, para aquecer refeições de servidores e estudantes que frequentam diariamente a Escola Fazenda, para pesagem de produtos e animais, entre outros. A aquisição destes bens faz parte da estruturação da Escola Fazenda, abordada no PDI 2019-2023 no Item 12.6, que traz o cronograma de expansão da infraestrutura dos Campi do IFSertaoPE

Campus Santa Maria da Boa Vista

Os itens demandados serão necessários para adequação da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição, para atendimento de demanda de preparo de refeições de alunos, e atender as atividades de ensino do Curso Técnico em Agropecuária no componente curricular de Tecnologia de Produtos de Origem Agropecuária, otimizando o trabalho dos manipuladores de alimentos, no intuito de ofertar alimentação adequada e segura, com redução de desperdício e de custos de produção. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas).

Campus Salgueiro

Visando a melhoria nas condições do Campus no que se refere a utilização de equipamentos Industriais de cozinha, atendendo os anseios da comunidade e a legislação vigente, faz-se necessário a aquisição de equipamentos de cozinha industrial atendendo demandas da Direção de Ensino e Departamento de Administração e Planejamento, fomentando ambiente adequado para preparo e manuseio de alimentos que poderão ser servidos aos alunos e/ou servidores. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento - CAMPUS SALGUEIRO	Felipe Bezerra Belém
Coordenação de Assistência Estudantil - CAMPUS SALGUEIRO	Felipe Bezerra Belém
Departamento de Ensino - CAMPUS SALGUEIRO	Felipe Bezerra Belém
Coordenação de Esporte - CAMPUS PETROLINA	Kauê da Silva Vasconcelos
Departamento de Administração - CAMPUS PETROLINA	Erivelto Almeida de Oliveira
Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos - CAMPUS PETROLINA	Marcelo Eduardo Alves Olinda de Souza
Setor de Nutrição - CAMPUS PETROLINA	Otaviana Maria Tabosa Araujo Leal
Coordenação de Unidade Produtiva- CAMPUS FLORESTA	Danilo Alves Pereira
Setor de Assistência à Saúde - CAMPUS FLORESTA	Laurineide Rocha Lima
Coordenação de Agroindústria - CAMPUS FLORESTA	Helder de Souza Gomes
Departamento de Ensino - CAMPUS OURICURI	Coordenação de Agroindústria
Departamento de Administração e Planejamento - CAMPUS OURICURI	Selvania Maria Ferreira Nunes
Coordenação do Curso de Licenciatura em Química - CAMPUS OURICURI	Renato César da Silva
Coordenação do Curso de Agroindústria - CAMPUS OURICURI	Jarderlany Sousa Nunes
Unidade de Alimentação e Nutrição - CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL	Lucileide dos Santos Oliveira
Coordenação de Curso - Agroindústria - CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL	Milka Carvalho de Azevedo
Laboratório Produção Vegetal - CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL	Ana Elisa Oliveira dos Santos

ESCOLA DO VINHO - CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Renata Gomes de Barros Santos

Laboratório de Proteção de Plantas e Produção Vegetal - CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

Andrea Nunes Moreira de Carvalho

Coordenação de Agropecuária - CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA

CLÉBER THIAGO FERREIRA COSTA

Departamento de Ensino - CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA

DEIVD ANDRADE PORTO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Os equipamentos a serem adquiridos deverão atender às especificações detalhadas neste estudo técnico preliminar, conforme previamente definido pela área técnica do objeto em apreço;
- A contratada deverá fornecer materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado;
- A contratada deve fornecer garantia dos itens conforme descrição apontada em cada caso, na relação de quantitativos mínimos e máximos constante como Anexo I desse Estudo Técnico Preliminar, contados a partir da instalação, optando por materiais de alta durabilidade e de fácil manutenção, limpeza e higienização;
- Para os bens que necessitam de energia para seu funcionamento, será exigido que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na(s) classe(s) A, nos termos das suas respectivas Portarias INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

2. DO PRAZO DE ENTREGA

- A entrega dos equipamentos deve ocorrer em até 20 (vinte) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, na respectiva Unidade demandante, sem quaisquer custos para o IFSertãoPE;
- Caberá ao contratado repetir procedimentos às suas próprias custas para corrigir falhas verificadas, principalmente na hipótese de entrega de material em desacordo com as condições pactuadas.

3. DOS LOCAIS DE ENTREGA

- Campus Floresta – Sede do Campus (Rua Projetada, S/Nº, Caetano II, Floresta – PE / Escola Fazenda (BR 316, Km 307, S/Nº, Floresta – PE);
- Campus Ouricuri – Sede do Campus (Estrada do Tamboril, S/Nº, Zona Rural, Ouricuri – PE)
- Campus Petrolina – Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, S/N, João de Deus CEP: 56316-686 | Petrolina/PE - Brasil);
- Campus Petrolina Zona Rural – Rodovia PE 647 (Antiga BR 235), Km 22, S/Nº, Projeto Senador Nilo Coelho – N4, Zona Rural, Petrolina – PE.

- Campus Salgueiro – Rodovia BR 232, Km 508, S/Nº, Zona Rural, Salgueiro – PE;
- Campus Santa Maria da Boa Vista – Rodovia BR 428, Km 90, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE;
- Campus Serra Talhada – Rodovia PE 320, Km 126, S/Nº, Zona Rural, Serra Talhada – PE.

4. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

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

- O fornecedor não poderá realizar a cobrança de frete;
- Os materiais devem estar embalados de acordo com a nota fiscal/empenho, não enviando materiais/produtos de notas fiscais /empenhos diferentes numa mesma embalagem;
- Os materiais não devem apresentar avarias ou adulterações;
- Os materiais devem ser entregues em embalagens originais contendo a data e número do lote de fabricação e prazo de validade;
- Os materiais devem estar identificados quanto ao número da licitação, nome da Empresa, número do item a que se refere e outras informações de acordo com a legislação pertinente;
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste ETP, Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- Havendo algum fator que comprometa a qualidade do produto, como transporte inadequado, mercadoria molhada ou umedecida em excesso por água de chuva, a entrega do bem será recusada.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado ou outro instrumento legal;
- Na hipótese de a verificação a que se refere ao tópico anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

5. Levantamento de Mercado

Para a realização do levantamento de mercado para essa aquisição foram levantadas junto ao mercado duas possíveis soluções, conforme descritas abaixo:

SOLUÇÃO 1: LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA DOMÉSTICA E INDUSTRIAL

Esta solução é comumente adotada no mercado privado quando da realização de eventos de grande porte e de caráter transitório. Nela, os equipamentos são disponibilizados para uso com a respectiva contrapartida financeira geralmente aferida e paga por hora ou diária.

A despeito de haver um empenho recente no âmbito das contratações públicas de serem realizadas locações em detrimento de aquisições, não foi possível encontrar licitações realizadas por instituições com características semelhantes a este Instituto Federal.

Dito o acima, essa equipe de planejamento da contratação não considera essa solução como sendo a mais adequada considerando que, o uso dos equipamentos de cozinha doméstica e industrial será feito de modo permanente, e, na sua essência diuturno, fato que é incompatível com a natureza da locação.

SOLUÇÃO 2: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA DOMÉSTICA E INDUSTRIAL POR MEIO DE PREGÃO ADOTANDO O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Essa solução consiste na aquisição dos itens em questão via pregão eletrônico adotando-se o sistema de registro de preços, o qual viabiliza a compra efetiva conforme as necessidades da Instituição.

Tal alternativa vem sendo comumente adotada por instituições de caráter semelhante ao IF Sertão PE, sendo considerada a mais adequada à solucionar os problemas levantados no tópico **DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES**. De modo exemplificativo seguem alguns certames que adotaram a solução supracitada:

INSTITUIÇÃO	CERTAME
UFRN	66/2022
Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária Superintendência Regional do Rio Grande do Norte	01/2022
MINISTÉRIO DA DEFESA Comando da Aeronáutica GRUPAMENTO DE APOIO DE SÃO PAULO	24/2022
UFF	113/2022
IFBA	9/2020

IFFar	10/2020
UFPI	29/2019

6. Descrição da solução como um todo

Com base no levantamento de mercado realizado a solução que pretende-se adotar para aquisição dos itens em apreço é a SOLUÇÃO 2, a saber: **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA DOMÉSTICA E INDUSTRIAL POR MEIO DE PREGÃO ADOTANDO O SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

A solução escolhida foi a apontada considerando que trata-se de aquisição de itens de caráter permanente e que necessitam estar à disposição deste Instituto em tempo integral para o efetivo atendimento das necessidades. Além disso, a aquisição a ser realizada de forma conjunta tendo como participantes os CAMPI **PETROLINA, PETROLINA ZONA RURAL, FLORESTA, OURICURI, SALGUEIRO e SANTA MARIA DA BOA VISTA** o que implicará economia de escala para a contratação, haja vista que haverá a possibilidade de o fornecedor reduzir o custo médio de um determinado produto pela diluição dos custos fixos em um número maior de unidades fornecidas.

6.1 Da natureza do objeto

Os equipamentos de cozinha objeto deste planejamento da contratação podem ser classificados como bens de natureza comum, nos termos do Art. 6º, inciso XII da Lei nº 14.133/2021, por possuírem características técnicas padronizadas e estarem disponíveis no mercado sob condições competitivas de preço e qualidade.

6.2 Da garantia contratual

Ressalvado o disposto no Art.96 da Lei nº 14.133/2021, essa equipe de planejamento da contratação entende não ser necessária a exigência de garantia contratual. Essa decisão está amparada pelo princípio da razoabilidade presente na supracitada Lei, posto que os bens a serem adquiridos são de **uso corriqueiro**, relativo **baixo valor unitário e facilmente substituíveis no mercado**. Dessa forma, a exigência de garantias para aquisições dessa natureza torna-se desproporcional, considerando o **risco mínimo de inadimplência** do fornecedor.

6.3 Da possibilidade de utilização do Sistema de Registro de Preços

Embora a decisão acerca da modalidade de licitação caiba à Diretoria de Licitações deste Instituto Federal, considerando a solução escolhida para a aquisição dos bens objeto deste estudo técnico, essa equipe de planejamento da contratação entende ser possível a aquisição dos bens por meio de pregão, sendo viável a adoção do sistema de registro de preços, em conformidade com o disposto no DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023, Art. 3º, inciso I.

6.3.1 Da prorrogação da vigência da ata de registro de preços com renovação dos quantitativos

Durante a elaboração do levantamento das demandas para atendimento das necessidades das Unidades deste Instituto, foi realizada tanto a estimativa da quantidade a ser contratada durante a vigência original da ata, em obediência ao princípio da anualidade do planejamento, quanto a previsão dos quantitativos mínimos e máximos de cada item a ser adquirido. No tocante à possibilidade de prorrogação da vigência de ata de registro de preços, essa

Administração considerará a possibilidade de prorrogação daquela com a respectiva renovação do quantitativo inicialmente registrado, conforme comprovação de vantajosidade do preço e real necessidade institucional embasada em decisão proferida pela Autoridade Competente.

Cumpra explicitar que o apontamento acerca da possibilidade de renovação dos quantitativos não resulta em nenhum prejuízo para Administração Pública, dado que materializa a eficiência administrativa, pois permite a economia processual, dispensando a abertura de processos administrativos de contratação no ano subsequente, além de viabilizar a redução potencial dos preços unitários registrados, diante dos efeitos da economia de escala, considerando que a previsão prorrogação da vigência de ata de registro com a renovação dos quantitativos já consta neste Estudo Técnico Preliminar e constará do instrumento convocatório, de modo que aqueles que irão participar do certame já estarão cientes desse possível cenário.

6.4 Da indicação de marcas

Os itens 10 e 11 (Freezer horizontal 420l e Frigobar 120l) possuem em sua descrição a indicação da marca CONSUL ou SIMILAR, informe-se portanto, que nesse caso, tal descrição foi adotada de forma a estabelecer um referencial de qualidade e que a expressão "ou SIMILAR" permite ao eventual fornecedor comprovar a equivalência técnica do produto ofertado em relação à marca referência, por meio de por exemplo certificações técnicas como é o caso das concedidas pelo INMETRO, não havendo dessa forma, afronta aos princípios atinentes ao processo licitatório, uma vez que preserva a competitividade ao permitir a entrega de itens equivalentes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As estimativas dos quantitativos demandados, assim como os quantitativos relativos aos fornecimentos mínimo e máximo seguem como ANEXO I desse Estudo Técnico Preliminar. Ademais, no tocantes às memórias de cálculo cumpre esclarecer que tais constam nos autos do processo, conforme levantamentos realizados no Sicabs (Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços) por cada Unidade demandante e evidenciados por meio dos relatórios emitidos por tal sistema.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.248.475,94

O demonstrativo relativo aos valores unitários e ao valor total para essa aquisição está no ANEXO II desse Estudo Técnico Preliminar.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução refere-se à licitação realizada por item, sempre que o objeto for divisível, não haja prejuízo da solução e seja possível a ampla participação de licitantes. Sendo assim, para esta aquisição a solução será parcelada, adquirida por item, mediante a aquisição em conformidade com as descrições definidas uma vez que, os itens são comumente encontrados no mercado, não possuindo um alto grau de complexidade o que possibilita um melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a aquisição do objeto em questão existem aquisições e contratações correlatas e interdependentes que são usualmente realizadas tais como:

- AQUISIÇÃO DE ÁGUA MINERAL
- AQUISIÇÃO DE GÁS DE COZINHA
- AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS
- AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
- AQUISIÇÃO DE EMBALAGENS
- AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE LIMPEZA
- CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE APOIO ADMINISTRATIVO (funções de auxiliar de cozinha e cozinheiro)
- CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO PREDIAL (limpeza de reservatórios de água e dedetização)

Ademais existe ainda uma contratação que ainda não foi realizada, mas que guarda pertinência com o objeto a ser contratado, qual seja:

- CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA CONSTRUÇÃO DOS RESTAURANTES DOS CAMPI DE FLORESTA E SALGUEIRO

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Observa-se que esta contratação pretendida é contemplada em diversos itens do PDI 2021-2023, prorrogado para o ano de 2024. Para atendimento das políticas de Atendimento aos discentes, sob a perspectiva do “Atendimento Nutricional”, faz-se necessário a utilização de equipamentos confiáveis e capazes de processar, manipular, armazenar, proteger e transformar alimentos, além de outras destinações diretamente relacionadas com a oferta de algum gênero alimentício ou diretamente, relacionadas com utilização em aulas práticas, uso em laboratórios, copas e outros ambientes coletivos.

Segundo o Plano de investimento, inserido também no referido PDI, na parte da gestão financeira e orçamentária, constata-se que estas ações estão também contempladas no planejamento de uso das dotações para aquisição de instalações, **equipamentos e material permanente**, dentre outros.

Nesse contexto, o plano de investimentos do IFSertãoPE compreendem os investimentos contidos no quadro 54 (cronograma de expansão de infraestrutura), além daqueles previstos nos planos de aquisições de equipamentos de tecnologia da informação (TI), laboratórios e outros conforme a classificação prevista na Lei nº 4.320/64.

Além disso, cumpre informar que foi realizada a previsão desta contratação no Plano Anual Contratações de 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição dos equipamentos propiciará maior agilidade no desempenho das atividades finalísticas e administrativas do IFSertãoPE.

Tenciona-se com a pretensa contratação que haja uma melhoria dos recursos tecnológicos, de modo a proporcionar um maior e melhor cuidado com a oferta, guarda, conservação e manipulação de gêneros alimentícios, aplicação em aulas práticas, assistência aos agentes das unidades participantes (servidor, discente, público externo ou colaboradores).

1. Melhora das condições de ensino-aprendizagem, por possibilitar acesso dos discentes de cursos específicos a aulas práticas de excelente qualidade, no âmbito relacionado à manipulação, preparo ou transformação de alimentos;
2. Maior inserção do IFSertãoPE na sociedade, pela possibilidade da prestação de serviço de qualidade a comunidade sob sua influência;
3. Ampliação das atividades extensionistas do IFSertãoPE, além de fortalecer o tripé Ensino/Pesquisa/Extensão;

13. Providências a serem Adotadas

Como providências a serem adotadas, essa equipe de planejamento da contratação entende serem necessárias:

- Capacitação de servidores para fiscalização dos contratos;
- Adequações na estrutura das Unidades de Alimentação e Nutrição para atendimento às legislações sanitárias (RDC ANVISA 216/2004);
- Emissão dos alvarás junto ao Corpo de Bombeiros e Vigilância Sanitária municipal;
- Verificação das instalações de gás GLP das unidades (se necessário), conforme a estrutura de cada Campus.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Dentre os possíveis impactos ambientais provenientes da aquisição em apreço estão:

- Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens que acondicionam os equipamentos quando da entrega destes;
- O gasto excessivo de energia elétrica e água quando houver o uso dos equipamentos;
- Geração de resíduos sólidos quando os equipamentos se tornarem inservíveis para esta Administração .

Seguem elencadas abaixo as medidas mitigadoras para os possíveis impactos levantados que serão adotadas ou providenciadas:

POSSÍVEL IMPACTO	MEDIDA MITIGADORA
Geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens que acondicionam os equipamentos quando da entrega destes.	Este Instituto atuará junto às associações e cooperativas existentes em cada cidade onde funcionam as Unidades fim de destinar tais resíduos para reciclagem. Obs: Em não havendo associações ou cooperativas atuantes na coleta seletiva e reciclagem na cidade, cada Unidade providenciará a separação desses resíduos de modo a otimizar os processos de destinação do lixo.
O gasto excessivo de energia elétrica e água quando houver o uso dos equipamentos	Este Instituto já mitiga o possível impacto ambiental de excesso de energia elétrica, pois possui sistema

	energia solar fotovoltaica que é uma fonte de energia renovável e limpa que utiliza a radiação solar para gerar eletricidade. No tocante ao uso excessivo de água, os colaboradores terceirizados que farão uso e a respectiva limpeza dos equipamentos já são orientados periodicamente quanto ao emprego racional de água, o que constitui uma medida mitigadora para o possível risco levantado.
Geração de resíduos sólidos quando os equipamentos se tornarem inservíveis para esta Administração	Como ferramenta mitigadora para este possível impacto ambiental este Instituto fará compras racionais, medida que por si só já caracteriza uma forma de mitigar a geração de resíduos, como também poderá vir a participar do sistema de Doações do Governo Federal pois como sabido este sistema é uma solução desenvolvida pelo Ministério da Economia, que oferta bens móveis e serviços para a administração pública, disponibilizados pelos próprios órgãos de governo ou oferecidos por particulares de forma não onerosa. O Sistema Doações é uma ferramenta que desburocratiza e garante a transparência aos processos de incorporação e transferência de patrimônio da União, otimizando a gestão do recurso público com consciência e sustentável.

Ademais, informe-se que o Plano de Logística sustentável deste Instituto está em fase de elaboração, sendo aplicadas as medidas acima elencadas como medidas transitórias enquanto o referido plano tem a sua confecção concluída.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o cenário exposto, nota-se a viabilidade dessa contratação pois dada a necessidade apresentada o próprio Instituto Federal do Sertão Pernambucano apresenta condições para execução do contrato dispondo de servidores para fiscalização do mesmo. Nota-se também que ao optar pela compra conjunta pretende-se atingir um maior nível de economicidade com esta aquisição.

16. Responsáveis

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

MILLENA DE MELO LUZ BATISTA

Integrante Administrativa e Presidente



Assinou eletronicamente em 06/05/2025 às 19:28:52.

KELLY RAYANNE GONDIM SILVA

Integrante Requisitante

JOSE HONORIO PEREIRA LOPES NETO

Integrante Requisitante

ANTONIO CARLOS FERREIRA

Integrante Requisitante

LUCILEIDE DOS SANTOS OLIVEIRA

Integrante Requisitante

ALUISIO DENNES DE SOUSA ALVES

Integrante Requisitante

WILLAME CUSTODIO DIAS

Integrante Requisitante

ANA TERESA BRITO CORDEIRO DE ANDRADE

Integrante Requisitante

JOSELMO SILVA DOS SANTOS

Integrante Requisitante

DANILO ROSA QUIRINO DE SA

Integrante Requisitante

THALINE MILANY DA SILVA DIAS

Integrante Requisitante

DOMINGOS DILETIERI CARVALHO

Integrante Requisitante

IGOR JOSE SILVA ALVES

Integrante Requisitante

NATALIA LOUISE DE ARAUJO CABRAL

Integrante Requisitante

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - FORNECIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO EQUIPAMENTOS DE COZINHAret (4) (1).pdf (243.94 KB)
- Anexo II -
Preco_Aceitavel_TR_Equipamentos_de_Cozinha_Domestica_e_Industrial_preenchido_atualizadoassinadonov.pdf (326.42 KB)

ANEXO I

FORNECIMENTO MÍNIMO E MÁXIMO

Objeto: Aquisição de Equipamentos de Cozinha Doméstica e Industrial

Item	Descrição	Unidade	CP	CO	CPZR	CF	CSBMV	CS	Total (A)
01	Afiador de Facas Elétrico (CATMAT 465830): Material Corpo: Aço Carbono. Tipo: Com Estrias. Comprimento Corpo: 25 CM. Material Cabo: Polipropileno. Características Adicionais: Haste Com Cromo Duro, Cabo Proteção Antibacteriana. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Afiador de facas elétrico (Bivolt automático - 110V e 220 V) semi-industrial; Dois estágios de afiação: desbaste e acabamento. Discos (rebolos) substituíveis, diamantados e/ou em CBN (Nitreto de boro cúbico). Com guias da faca em cerâmica, ângulo de afiação ajustável. Protetor contra superaquecimento. Peso mínimo: 400 g. Deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima 6 meses.	Unidade	04 Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 2 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	12
02	Aparelho Eliminador de Insetos (CATMAT 458431): Aplicação 2: Armadilha Luminosa Para Insetos Voadores. Referência 1: 400 X 135 Mm. Tipo 7: Refil Adesivo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aparelho elétrico eliminador de insetos. Confeccionado em AÇO INOX, utiliza lâmpada LUZ AZUL para atrair os insetos e sistema eliminador através de choque elétrico por	Unidade	12 Req. Mínima 2 Req. Máxima	-	04 Req. Mínima 2 Req. Máxima	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	06 Req. Mínima 4 Req. Máxima	26



	transformador. Não deixa odor e não é tóxico. Existência de bandeja removível e lavável para higienização do equipamento. Atuação em uma área fechada de até 90 m2. Voltagem: 220 V. Com 04 lâmpadas compatíveis com o equipamento. Dimensões aproximadas do equipamento: (Profundidade X Largura X Altura) 300 mm x 1.000 mm x 600 mm		12		4	2		6	
03	Balança Digital de Bancada Tipo 1 (CATMAT: 234140): Capacidade Pesagem: 5 KG Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Digital. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança de mesa pesadora, digital com capacidade máxima de 5 kg e mínima de 02 g. Caso precise de bateria, providenciar também para reservar e utilizar de acordo com a necessidade.	Unidade	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	06 Req. Mínima 2 Req. Máxima 6	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	03 Req. Mínima 2 Req. Máxima 3	15
04	Balança Eletrônica (CATMAT: 269970): Sensibilidade: 0,10 G Capacidade Pesagem: 5 KG Dimensões: Prato De 360 X 250 MM Tipo: Digital Características Adicionais: Prato Em Aço Inox Polido, Teclado C/ Retorno Sonor Número Dígitos: 6 De Sete Segmentos. Tipo Painel: LCD, Display 12 mm Altura E 5,6 mm Largura. Voltagem: 220 (Selecionável) V. Descrição Complementar: Balança Eletrônica de Precisão de 0,1 grama, Capacidade 5.000 gramas (5 kg), prato de pesagem em aço inoxidável com dimensões aproximadas de 200 x 160 mm. mostrador digital LCD, indicador de estabilidade de leitura, tensão de trabalho 220 v, frequência de 60 Hz.	Unidade	05 Req. Mínima 1 Req. Máxima 5	05 Req. Mínima 1 Req. Máxima 5	04 Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	16
05	Batedeira Planetária De Mesa (CATMAT 431345): Batedeira Doméstica Capacidade: 4.000 ML. Características Adicionais: 8 Velocidades/3	Unidade	01 Req. Mínima	02 Req. Mínima	-	02 Req. Mínima	-	01 Req. Mínima	06

	Batedores/Travas Na Base E Alimentação: Potência: 300 W. Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, com 300 Watts de potência, com 8 velocidades, com tigela/tacho removível e em aço inox, com alça e capacidade para 4 litros, com protetor de respingos que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento dos batedores, com exclusivo sistema que prepara alimentos mantendo a velocidade dos ingredientes desde um creme leve a uma massa pesada de pão sem prejudicar o desempenho. Com excelente performance. Acompanhada de três tipos de batedores: globo (claras), gancho (para massas) e palma (plano). Voltagem 220 V, tomada tripolar. Garantia mínima de 1 ano.		1 Req. Máxima 1	1 Req. Máxima 2		1 Req. Máxima 2		1 Req. Máxima 1	
06	Cafeteira Elétrica (CATMAT 364223): Cafeteira Elétrica, Material: Plástico Resistente. Aplicação: Residencial Capacidade: 26 Cafés. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Placa Aquecedora / Filtro Removível / Corta Pingo / Nível". DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cafeteira Elétrica Preta/Inox – 220 V. Com Jarra refratária, Filtro permanente e removível, trava de segurança, Capacidade da jarra: 1,65 litros; Capacidade para até 26 cafezinhos. Reservatório com indicador de nível de água, Display digital, Sistema corta - pingo, Placa de aquecimento, Capacidade do reservatório de água (L) 1,5 aproximadamente, Cor Inox, Preto, Tensão/Voltagem 220 V, Potência (W) 800.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	04 Req. Mínima 2 Req. Máxima 4	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	07
07	Fogão 4 Bocas (CATMAT 425200): Quantidade Bocas: 4 Unidades. Tipo Fogão: Convencional. Cor: Branca. Características Adicionais:	Unidade	01 Req. Mínima	-	-	01 Req. Mínima	-	-	02

	Acendimento Automático / Forno Autolimpante / Tam. - Normas Técnicas: Selo Inmetro. Categoria "A" Voltagem: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão com 4 bocas que possua capa de vidro com puxador super seguro, porta do forno com vidro total panorâmico e acendimento automático total. Grades da mesa que sejam removíveis e que tenham desenho para proporcionar a movimentação e o apoio adequado das panelas, e os queimadores projetados para garantir máxima segurança e total aproveitamento do calor. Fogão que possua forno autolimpante revestido com esmalte especial de porcelana, e que a combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Especificações técnicas: Mesa sobreposta em aço inox, espalhadores esmaltados, puxador do forno em aço distanciado, 1 grade com duas posições, válvula de segurança no forno, injetor de gás horizontal, queimadores: 1 família 3 normais. Capacidade média do forno 50 a 70 (litros) 2. Potência média dos queimadores - 1,6 a 2,8 Kw; Queimador do forno: 1,9 a 2,2kW; Classificação do Selo Conpet Voltagem: 220V ou bivolt Eficiência Energética: A na mesa / B no forno.		1 Req. Máxima 1			1 Req. Máxima 1			
08	Fogareiro Elétrico 2 Bocas (CATMAT 344552): Fogão Elétrico Material: Aço Inoxidável. Voltagem: 220 V. Componentes: 2 Acendedores Uso: Doméstico. Características Adicionais: Mesa, Com Termostato. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogareiro elétrico 2 bocas 220v. Regulagem graduada de temperatura. Alças em material isolante. Resistência elétrica blindada.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	-	-	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	05

09	Forno Microondas (CATMAT 445383): Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 30 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Com Prato Giratório E Função Grill, Funções: Grill, Dourador e Tostador. Características Adicionais: Painel Digital, Trava Segurança, Relógio Digital. Funções: Alarme, Temporizador, Auto - Aquecimento E Descongela. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno micro-ondas com grill, capacidade mínima: 27 litros, potência: 1500 w, tensão 220v, com timer, prato giratório e trava de segurança, com funções autocozinhar e autoaquecer com programação do aparelho feita através do tipo e da quantidade de alimentos, sem precisar programar tempo e potência, calculado automaticamente, 10 diferentes tipos de pratos, tecla combinar microondas + grill, display passo-a-passo, função descongelamento, garantia do fornecedor de 12 meses , selo Procel / Inmetro, padrão de consumo A.	Unidade	09	03	03	03	03	03	24
			Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	
			2	1	1	2	1	2	
			Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	
			9	3	3	3	3	3	
10	Freezer Horizontal De 420 Litros (CATMAT 258167): Freezer Tipo: Horizontal. Capacidade: 420 L, Altura: 90,40 cm, Largura: 133,10 cm, Profundidade: 69 cm. Quantidade Tampas: 2 unidades. Cor: Branca. Tensão Alimentação: 220 V Características Adicionais: Gabinete Externo/Interno Aço Zincado, Pintura. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Freezer Horizontal de 420 litros - possuir gabinete interno e externo em chapa de aço pintado que garanta maior resistência a corrosão e impactos; congelamento rápido: preservando as propriedades naturais dos alimentos e ainda	Unidade	01	-	06	02	03	03	15
			Req. Mínima		Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	
			1		1	1	1	2	
			Req. Máxima		Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	
			1		6	2	3	3	



	possuir acionamento no painel frontal; rodízios para transporte: facilidade de remoção na hora da limpeza; Dreno de gelo: frontal - facilitando o degelo e a limpeza; Alimentação 220 volts; Classe A em consumo de energia; Dimensões aprox. do produto (L x A x P): 130 x 90 x 70 cm. Similar ou superior a marca Consul.								
11	Frigobar 120 litros (CATMAT 295804): Frigobar Capacidade: 120 L, Altura: 86 cm, Largura: 48 cm Profundidade: 52 cm Tensão Alimentação: 220 V Cor: Branca. Características Adicionais: Prateleiras Removíveis. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador compacto de 120 litros de capacidade de armazenagem e porta reversível, possibilitando a abertura para a direita ou esquerda. Para uso em escritórios, além disso possuir classificação A em consumo de energia; Dimensões aproximadas: Altura 86 cm; Largura 48 cm; Comprimento 52 cm, voltagem 220 volts. Similar ou superior à marca Consul.	Unidade	05 Req. Mínima 1 Req. Máxima 5	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	06 Req. Mínima 2 Req. Máxima 6	13
12	Lavadora De Roupas (CATMAT 445414): Máquina Lavar Roupa Tipo: Automática, Capacidade: 15 KG. Aplicação: Doméstica, Lavagem / Enxágue e Centrifugação. Características Adicionais: Com 5 Programas De Lavagem E Abertura Superior Voltagem: 127/220 V. Material Gabinete: Metálico. Material Cesto: Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Capacidade 15kg. Com gabinete em aço zincado, cesto em inox e tampa em vidro. Lava, enxágua em 5 opções diferentes e centrifuga. Multidispenser. Eficiência energética: Tipo A. 220V.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02
13	Liquidificador Doméstico (CATMAT 275377): Liquidificador Capacidade: 1,5 L, Potência: 800 W	Unidade	04	02	03	01	-	01	11



	Voltagem: 220 V Material: Aço Inoxidável Uso: Doméstico. Características Adicionais: Com Acoplamento Metálico, Lâmina De Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador 4 Velocidades com filtro que separa as sementes do bagaço sem precisar coar, possui 4 velocidades com variações para diferentes receitas como sucos, vitaminas, molhos, sopas etc. Função Pulsar/Autolimpeza, copo transparente com graduação e capacidade útil de 1,5 litros, porta-fio para melhor acondicionamento do produto e tampa com sobretampa e orifício de dosagem que possibilita a dosagem dos ingredientes, Alimentação Elétrica, Voltagem 220V. Tritura Gelo, Indicador de Nível, Tampa com Travamento. Base Antiderrapante, Silencioso, Tampa Dosadora, Não Retém Odores.		Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	Req. Mínima 1 Req. Máxima 1		Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	
14	Mixer Para Alimentos (CATMAT 473236): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável, Cor: Prata. Função Disco: Mixer /Triturador Tensão: 220 V. Potência: 500 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mixer para alimentos. Copo de 1 litro, com medidor. Lâmina que corta na horizontal e na vertical. Função turbo para alimentos mais pesados. 220V. Deve conter: 01 mixer, 01 miniprocessador, 01 batedor de claras em neves e 01 copo de 1L.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	- - -	- - -	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	05
15	Multiprocessador De Alimentos (CATMAT 460591): Multiprocessador Alimentos Material: Abs, Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Triturar) Potência: 800 W, Tensão: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Multiprocessador de alimentos: Tipo: Comum; Potência: 800W; 2 velocidades mais pulsar;	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima	- - -	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	07

	capacidade de 1L, funções: Batedor, Cortador, Fatiador, Liquidificador, Moedor, Ralador, Triturador, Emulsificador. Cor branca, voltagem de 220v.		2	1	2		1	1	
16	Purificador de água (CATMAT 613957): Aparelho Purificador De Água Tipo: Dupla Filtragem , Voltagem: Bivolt V, Capacidade: 2 L, Vazão: 45 L/H, Material Gabinete: Polipropileno, Capacidade Refrigeração: 1 L/H, Características Adicionais: 2 Torneiras (Natural E Gelada) Prefiltro Carvão At, Tipo Fixação: Parede/Bancada, Acessórios: Kit Instalação, Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Purificador bivolt; Temperatura de operação: 5°C 40°C; Vida útil filtro cinco estágios: 6 meses ou 7000 litros; Sistema hidráulico hermético contra contaminação (insetos, poeira, etc). Baixo nível de ruído. Garantia de no mínimo 1 ano. Temperatura da água: natural e gelada.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	05 Req. Mínima 2 Req. Máxima 5	10
17	Refrigerador 220 V (CATMAT 409972): Refrigerador Doméstico Capacidade: 300 litros, Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Frost Free, Controle Temperatura, Gaveta Transpare Cor: Branca, Capacidade Congelador: 47 Litros. Tipo: Vertical / 01 Porta. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador com uma porta. Capacidade 300L, frost free, controle externo da temperatura, gaveta extra para frios, puxador externo, prateleiras aramadas removíveis com altura regulável, prateleira na porta do refrigerador, pés deslizantes niveladores frontais e traseiros, iluminação interna, 220 volts, selo Procel, faixa "A" da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	05

18	Refrigerador Duplex (CATMAT 264647): Refrigerador Duplex Capacidade Refrigeração: 413 Litros Capacidade Congelador: 91 L Altura: 148,60 cm, Largura: 47,70 cm. Profundidade: 62 cm, Sistema Degelo: Frost Free Cor: Branca. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Portas Aproveitáveis. Tipo: Vertical. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador com duas portas (refrigerador e congelador). Capacidade entre 400 litros e 430 litros. Compartimento refrigerador deve conter de 4 a 5 grades/prateleiras em aço, gaveta em acrílico transparente para acondicionamento de vegetais; regulador de temperatura, luz interna com acendimento automático na abertura da porta. Parte interna da porta com divisórias para pequenos recipientes. Congelador com degelo seco (Frost Free), divisória para bandejas de gelo. Pintura externa na cor branca. Pés com regulagem de altura. Voltagem: 200 V. Dimensões aproximadas: A: 1,50 m x L: 48 cm x P: 60 cm.	Unidade	06 Req. Mínima 1 Req. Máxima 6	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	03 Req. Mínima 2 Req. Máxima 3	-	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	17
19	Seladora A Vácuo (CATMAT 463139): Seladora Elétrica Tipo: Bancada. Aplicação: Produtos Que Necessitem Somente De Vácuo. Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Seladora Manual, largura de selagem 28 cm, Voltagem 220V, tempo de selagem, vedação 5 segundos, vácuo/ vedação 15 segundos. Dimensões aproximadas: 7 cm x 35 cm x 14 cm.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	08
20	Abridor de Lata Industrial. (CATMAT 431281): Abridor, Material: Aço Inoxidável. Características Adicionais: Manual/Com Dispositivo De Fixação Em Bancada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Abridor de lata industrial - Abridor de lata industrial	Unidade	06 Req. Mínima 1	-	01 Req. Mínima 1	-	-	-	07

	em aço inoxidável, manual, desenvolvido especialmente para abertura de latas em tamanho de 2,5 kg até 4,5 kg. Fabricação: Estrutura- Feita em aço, Pintura: Epóxica eletrostática, Lâmina de Corte: Construção em aço inox 304. Fácil manuseio, Rapidez na abertura, Não requer esforços físicos, Sem riscos de contaminações e acidentes, Garantia de 6 meses, Para uso em locais como: Restaurantes.		Req. Máxima 6		Req. Máxima 1				
21	Masseira (CATMAT 237992): Masseira Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Capacidade: 15 KG. Tipo: Rápida, Tensão Alimentação: 110/220 V, Potência Motor: 1/2 CV. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos Blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais. Funcionamento independente da un1 amassadeira com a extrusora. Capacidade: amassadeira: 5 kgs de Massa, extrusora: 15 kgs de massa dimensões médias: 610mm x 490mm x 510 mm. Voltagem: 110 ou 220 volts. Garantia mínima de 1 ano.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	02
22	Balança Digital De Bancada Tipo 2 (CATMAT: 344684): Balança Eletrônica Sensibilidade: 0,2 G Capacidade Pesagem: 20 KG Dimensões: 40 Cm X 40 cm, Tipo: Digital. Características Adicionais: Aço Inox, Voltagem: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança digital de bancada para cozinha industrial. Capacidade 20Kg. Tensão: Bivolt.	Unidade	05 Req. Mínima 1 Req. Máxima 5	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	09
23	Balança Industrial Digital (CATMAT 325312): Base: Fixa Capacidade Pesagem: 150 KG, Tipo:	Unidade	02	-	01	03	01	01	08

	Digital. Características Adicionais: Plataforma Chapa De Aço, Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança Industrial com coluna. Com capacidade de 150 kg e é ideal para áreas de recebimento, processamento, expedição e controle interno de mercadorias. Deve conter 4 metros de cabo para viabilizar sua operação distante da balança ou fixá-los em paredes, displays de Led vermelho de alto brilho, ideal para ambientes de pouca luminosidade e os indicadores IDR ABS são totalmente injetados em ABS, o que os tornam altamente resistentes e leves. Livres de ferrugem. Acabamento esmerado. Tipo de balança Digital e eletrônica. Unidades de medida Quilos. Capacidade 150 kg. Graduação 50 gramas. Voltagem 220 V. Peso do produto 16 kg aproximadamente. Dimensões do produto: Largura 63 cm. Altura 95 cm. Profundidade 40 cm. Garantia mínima de 1 ano.		Req. Mínima 1 Req. Máxima 2		Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	Req. Mínima 2 Req. Máxima 3	Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	
24	Balcão térmico (CATMAT 254460): Material: Aço Inoxidável Componentes: Com Tanque Banho Maria, Altura: 85 cm, Tipo Rodízio: Dois Laterais De Corre Bandeja Quantidade Recipiente: 6 unidades. Tipo Recipientes: Gn 1/1-200 Com Alças Móveis E Tampa Comprimento: 215 cm, Largura: 120 cm, Características Adicionais: Vitrine Superior Vidro Reto De 10mm De Espessura. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Carro Self Service Térmico 06 cubas, ideal para restaurantes, buffets e self services, 06 cubas gastronômicas com tampa em aço inox, estrutura tubular com pintura eletrostática ou aço inox, rodízios com trava, iluminação fluorescente, protetor salivar, Aquecimento por sistema banho-maria, protetor	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	04 Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	11



	salivar em aço inox, resistência de 2.000W a								
	2.500W, termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C), dimensão da Cuba (Larg x Prof x Alt): 325 x 265 x 100 mm ,Certificado pelo Inmetro. Voltagem 220 ou bivolt								
25	Batedeira Planetária 20 Litros (CATMAT 445664): Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6 Potência Motor: 1 CV. Características Adicionais: Planetária, C/ Regulador De Velocidade Tensão Alimentação: 220 V. Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Batedeira planetária 20 litros; 06 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor 1 cv; voltagem: 220 v.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	03
26	Câmara Fria Para Carnes (CATMAT 442518): Câmara Frigorífica Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Sistema Refrigeração: Circulação De Ar Forçado Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado Quantidade De Portas: 02 Unidades. Tipo: Pass-Thru Vertical. Características Adicionais: 17 Pares De Suportes Reguláveis/Controlador De Tem. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Câmara Fria Para Carnes Em Inox 2 Portas 1800 Litros. Feito totalmente em Poliuretano e revestimento externo em inox, e interno feito de aço galvanizado, fundo interno em aço inox, igual um forno de bolo e contém ralo onde facilita a limpeza. Pés reguláveis e dobradiças em alumínio. Produto deve conter gancheras adicionais (superior e central). A temperatura pode ser manipulada com controlador digital. CARACTERÍSTICAS TÉCNICA:Tensão: 220v/ Capacidade: 1800 Litros/ Temperatura: 0 à +7 °C. Com instalação,	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	04

	treinamento de uso conforme garantia.								
27	Cafeteira Industrial (CATMAT 395581): Material: Aço Inox Aisi 304 Aplicação: Industrial. Capacidade: 8 L. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira. Potência: 1.300 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cafeteira industrial 8 litros. Especificações - Potência: 1300W; Capacidade de Café: 8 litros; Reservatório de água 14 litros; Termostato; Torneira de café; Torneira de água; Nível de água visível; Nível de café visível.	Unidade	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	05
28	Carro auxiliar em aço inox (CATMAT 347459): Carro Carga Material: Aço Inox. Tipo: Plataforma Capacidade Carga: 150 KG Quantidade Rodízios: 4 unidades, Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios Aplicação: Transporte De Alimentos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aço Inox 3 Bandejas Restaurante Hotel Cozinha. (Carro auxiliar 3 planos. Dimensões aproximadas (mm): 900x600x900. Plataforma lisa em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios, sendo os rodízios posteriores com freio. Capacidade de carga total: 150 kg)	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 2 Req. Máxima 2	09
29	Carro Plataforma Em Aço Inox (CATMAT 334917): Material: Aço Aplicação: Transporte De Materiais, Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios Quantidade Rodízios: 4 unidades, Tipo: Plataforma Capacidade Carga: 300 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Em aço inoxidável. Estrutura tubular em inox 304, plano liso inferior com reforço. Conjunto de rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Capacidade: 300 Kg	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	06

30	Centrifuga Cozinha: Centrífuga Cozinha, Material: inox; voltagem 220 v; funcionamento: elétrico. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Centrífuga de Suco. Centrífuga para preparo de sucos, com 2 velocidades; trava de segurança; Peneira de microtrituração de aço inox. Coletor de bagaço de 1,5 litro; plástico PP. Tubo extralargo; jarra de 0.7 litro com separador de espuma; suporte e grampos de segurança; tampa da jarra com furo para canudo; tampa: plástico SAN; coletor de polpa e alimentador; jarra de suco: jarra SAN e tampa PP; alimentador: plástico PP; tampa para coletor de polpa: plástico SAN; Potência (W):550.Voltagem: 220V.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	-	-	04
31	Chapa Assadeira - Tipo 1 (CATMAT 451066): Chapa Assadeira/Fritadeira Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, Altura: 90 cm. Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30 litros, Material Tacho: Aço Inoxidável	Unidade	-	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	-	02
32	Chapa Assadeira - Tipo 2 (CATMAT 258340): Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Elétrico Voltagem: 220/380 V, Características Adicionais: 4 Pés, Termostato, Escoamento De Óleo Capacidade: 60 Litros. Material Tacho: Aço Inoxidável Quantidade Tacho: 01 unidade. Variação Temperatura: 100 A 200 °C. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHAPA ASSADEIRA / FRITADEIRA. Chapa Bifeteira Elétrica - Chapa superior em aço carbono com	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	04

	espessura de 1/4 (6,35mm); Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para aquecimento uniforme; Controle individual das resistências através de termostato com temperatura de até 200° C; Resistências de 1800 W; Corpo externo em aço inox 430; Altura 245 mm Largura 1410 mm profundidade 500 mm, quantidade de resistências de cinco, consumo por resistências 1,8 kw/h e consumo máximo 9 kw/h. Garantia de no mínimo 12 meses.								
33	Cortador de legumes (CATMAT 339435): Tipo: Manual Material: Alumínio Fundido. Aplicação: Legumes. Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5/8". DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cortador de legumes grande industrial (tripé) . Descrição: Corpo de Alumínio Fundido. Macho: Polipropileno. Facas : Aço Inox. Pintura: Epóxi Eletrostática. Pés: Tubo de Aço 5/8 Soldado. Altura: 1.117 mm. Peso: 3,220 Kg	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	04 Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	10
34	Cortina de Ar 1,50 metros (CATMAT 453299): Material: Metal E Plástico Comprimento: 150 CM Potência: 280 W. Tensão: 220 V. Vazão: 2.400 M3. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cortina de Ar 1,50 metros - 220v. Evita entrada de insetos, odores e poeira. CARACTERÍSTICAS: Controle Remoto. 2 velocidades. Controlador de Fluxo de ar. Ventiladores Eficientes e Silenciosos. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: Comprimento: 150 Centímetros. Tensão - Fase - Frequência: 220 V - 1 F - 60 Hz. Potência: 280 W. Nível de ruído - interno / externo: 59 dB(A). Dimensões (L x A x P): 150 x 21,5 x 18 cm.	Unidade	10 Req. Mínima 2 Req. Máxima 10	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	-	12
35	Cutter (CATMAT 274604): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Tampa:	Unidade	01	-	01	-	01	01	04



	Aço Inoxidável Material Externo: Aço Inoxidável Quantidade Disco: 6 unidades. Função Disco: Ralador/Fatiador E Desfiador Cor: Cinza. Potência: 1/2 CV Tensão: 110/220 v, Peso: 35 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cutter totalmente em aço inoxidável com duas velocidades de corte. Volume da bacia 10l. Capacidade de 2 a 8 kg. Rotação das facas de 1800/3600 rpm.		Req. Mínima 1 Req. Máxima 1		Req. Mínima 1 Req. Máxima 1		Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	
36	Descascador tipo 1 (CATMAT 230187): Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 6 KG, Produção Aproximada: 120 KG/H Potência Motor: 0,25 CV, Tensão: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Descascador de Batatas Cebolas e Alhos em aço inox, capacidade 6 kg; Voltagem (v): 110/220; Produção media (kg/h): 120; Motor (cv): ¼.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	- - -	- - -	- - -	- - -	02
37	Descascador tipo 2 (CATMAT 239598): Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 7 KG, Produção Aproximada: 250 KG/H Potência Motor: 0,33 CV, Tensão: 220 V, Dimensões: 715 x 480 x 580. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Descascador Inox ideal para descascar batatas, cenoura, beterraba, alho etc. com capacidade de 10 kg e produção de 200 kg por hora. Potência do motor de 0,5 CV. Frequência 60Hz. Tensão de 220 V.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	- - -	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	05 Req. Mínima 2 Req. Máxima 5	10
38	Desidratador Para Frutas, Legumes e Vegetais (CATMAT 402832): Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional Tipo: Elétrico Tensão: 220 V, Profundidade: 1.350 MM, Largura: 600 MM, Altura: 1.250 MM. Acessórios: 12 Bandejas. Características Adicionais: Rodízios E Termômetro	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. 1	- - -	02 Req. Mínima 1 Req. 1	- - -	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	- - -	05



	Digital, Aquecimento Misto Revestimento Interno E Externo: Chapa Aço Inoxidável, Material Isolamento Térmico: Lã De Rocha Área Útil Secagem: 5,40 M2, Material Bandejas: Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Sistema de aquecimento misto contendo rodízios e termômetro digital com dispositivo de controle de temperatura. Aplicação Frutas / Legumes / Hortaliças.		Máxima 1		Máxima 2		2		
39	Escorredor Industrial (CATMAT 485587): Escorredor Louça Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 80 Pratos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Escorredor de Pratos Industrial, capacidade para 80 Pratos. Dimensões aproximadas: largura: 33 cm; comprimento: 1 m.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	05
40	Estante em aço inox para cozinha industrial (CATMAT 412189): Estante Metálica Material: Aço Inox Aisi 304, Altura: 180 cm, Largura: 93 cm, Profundidade: 55 cm, Tipo Prateleiras: Reguláveis Quantidade Prateleiras: 4 unidades. Características Adicionais: Montantes Em Perfil: 2"; Parafusada; Sapatas Borra. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estantes em aço inox para armazenamento de gêneros secos. Características: Em aço inox AISI 304 Com 4 planos reguláveis Planos perfurados Detalhes: Capacidade aproximada: 120 KG de carga estática por plano. Parafusos em aço inox. Sapatas em aço inoxidável. Dimensões aproximadas: Comprimento = 1,0 m x Largura = 50 - 55 cm x Altura = 1,8 a 2,0 m. Marca de referência: Indusfrio.	Unidade	08 Req. Mínima 1 Req. Máxima 8	-	04 Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	10 Req. Mínima 5 Req. Máxima 10	-	-	22

41	Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas – 1,5 m (CATMAT 445086): Estante Metálica, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura: 1,75 M, Largura: 1,40 M, Profundidade: 55 cm, Tipo Prateleiras: Reguláveis E Removíveis Quantidade Prateleiras: 4 unidades. Características Adicionais: Prateleiras Lisas Capacidade: 300 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estante de aproximadamente 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 304 de alta qualidade e resistência. Suporta até 300 kg de carga, sendo 120 kg em cada prateleira. Características: 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Quatro prateleiras reforçadas. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. 12 meses de garantia.	Unidade	10 Req. Mínima 1 Req. Máxima 10	-	06 Req. Mínima 1 Req. Máxima 6	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	19
42	Embutideira Elétrica (CATMAT 231347): Embutidora Alimentícia Tipo: Vertical, Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Manual Capacidade: 15 KG, Aplicação: Salsicha, Linguixa. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Embutidora alimentícia, material aço inoxidável, funcionamento elétrico (220V), capacidade 15 kg. Aplicação: produção de linguixas. Em conformidade com a NR 12.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	-	-	01
43	Exaustor (CATMAT 453142): Material: Chapa Aço Carbono Aplicação: Parede, Diâmetro: 30 CM Potência Motor: 1/2 HP Tipo Motor: Monofásico, Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De Tipo: Axial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Exaustor Axial, com 30 a 40 cm de diâmetro, potência 120 W,	Unidade	-	05 Req. Mínima 3 Req. Máxima 5	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	03 Req. Mínima 3 Req. Máxima 3	11

	rotação de 1750 a 1800 rpm, tensão de 220 V/bivolt. Devidamente instalado e montado no local.								
44	Fatiador De Frios (CATMAT 230201): Máquina Fatiadora Material: Aço Inoxidável, Material Lâmina: Aço Alemão Diâmetro: 370 mm, Potência: 5 HP, Tipo Motor: Monofásico, Frequência: 60 Ciclos E 580 Giros Lâmina/Minuto Alimentação: 110/220 v, Aplicação: Processamento Carnes. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fatiador de frios semi-automático em aço inox. Motor 1/3 HP. Espessura de corte 2 mm. Monofásico. Sistema de segurança em conformidade com a NR-12.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	07
45	Fogão industrial com 4 queimadores (CATMAT 441354): Material: Aço Inoxidável Quantidade Bocas: 4 unidades. Acabamento Superficial: Escovado Tipo Acendimento: Manual. Altura: 800 mm, Comprimento: 1300 mm, Funcionamento: Gás Largura: 1100 mm. Características Adicionais: Grelhas Em Ferro Fundido 40 cm X 40 cm, 04 Queimadores. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial com 4 bocas sem forno. Corpo e mesa de aço inoxidável com pintura eletrostática. Grelha aproximadamente 40x40cm, em ferro fundido. Queimadores duplos, de fácil remoção para limpeza e manutenção. Controle da chama no varão do fogão. Proteção móvel do queimador.	Unidade	-	03 Req. Mínima 2 Req. Máxima 3	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	04
46	Fogão industrial com 4 queimadores com forno (CATMAT 441353): Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Manual Comprimento: 1300 mm, Largura: 1100 mm, Altura: 800 mm. Características Adicionais: Grelhas Em Ferro Fundido 40 X 40 cm, Com Forno, Se Quantidade Bocas: 4 unidades. Acabamento	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima	02 Req. Mínima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	-	08



	Superficial: Escovado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial 4 bocas com forno, com queimadores duplos, em ferro fundido de 700gr, grelhas em ferro fundido de aproximadamente 40x40 cm, gabinete inferior aberto em chapa de aço inoxidável AISI 304 , liga 18.8, com prateleira gradeada, perfil em U bitola 18, 16 e 14. Registro de gás de controle progressivo industrial de APIS com canopla de proteção em baqueliti, independente para o cachimbo e a coroa do queimador duplo. Encaminhamento interno de gás por conexões de bronze e tubo de cobre de 5/16". Calha para resíduos em aço inoxidável. Pés em aço inox 4, com sapatas niveladoras em polietileno, dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Dimensões aproximadas: comprimento 1300 mm, largura 1100 mm, altura 800 mm. Com instalação e manutenções conforme a garantia.		1	1	3	Req. Máxima 2	1		
47	Fogão industrial com 6 queimadores sem forno (CATMAT 451454): Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Manual, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos. Características Adicionais: 6 Queimadores Duplos, Forno, Chapa E Banho-Maria A Quantidade Bocas: 6 UN. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 06 queimadores duplos, grelhas de aproximadamente 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra- reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	03

	Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105 cm) x altura (80 cm). Com INSTALAÇÃO.								
48	Fogão industrial com 8 queimadores sem forno (CATMAT 239902): Fogão Industrial Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás Comprimento: 2.280 mm, Largura: 1.060 mm Altura: 800 mm, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos. Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 cm / Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 08. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COM INSTALAÇÃO. Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 08 queimadores duplos, grelhas de aproximadamente 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra - reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105 cm) x altura (80 cm).	Unidade	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	01
49	Formadora De Hambúrgueres Manual (CATMAT 258168): Formato: Redondo Diâmetro: 12 CM Tipo: Manual. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Equipamento portátil de bancada, Construído totalmente em AÇO INOXIDÁVEL. Funciona através de alavanca manual tipo vai e vem, proporcionando movimentos Linear de curso fixo para o Molde; Linear Ajustável para Cremalheira e Extração Automática do Hambúrguer. Equipado com 02 moldes de tamanho padrão de 90 e 110 gramas. Características Técnicas: Produção aproximada:...500 unidades/hora Capacidade de	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	-	-	03

	massa no cilindro... 06 litros Dimensões do Produto: A 630 x L 360 x C 470 mm Peso Liquido Aproximado:... 28 kgs.								
50	Forno Industrial – Tipo 01 (CATMAT 258390): Tipo: A Gás Material: Chapa Aço Inoxidável. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria; Faixa Temperatura: 0 A 300 °C. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno industrial combinado a gás. Capacidade: 20 GN's (dimensões aproximadas = 530 mm x 325 mm x 65 mm). Compatível com GN's de demais profundidades e grelhas. Fabricado em aço inoxidável. Alto poder de isolamento térmico. Sistema digital. Dotado de porta com visor frontal com vidro duplo/temperado. Com sistema de vedação e luz interna. Temperatura: ajustável de 50oC a 250°C. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Composto das cinco funções básicas (seco, vapor, combinado, regeneração e banho maria), mais o sistema de auto limpeza. Número de refeições aproximado: 700 refeições por turno de 04 horas. Com mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto, com regulador de pressão do gás, com controle de temperatura dentro da câmara, com mangueira de esguicho de higienização, com suporte esguicho, com filtro de água, trilhos para GN's e com cavalete (base para apoio do forno), em aço inoxidável. Provido de recipientes gastronormes, sendo 20 GN's lisas, 20 GN's grelhas e 04 GN's perfuradas. Inclusas peças de instalação e conexão. Tensão 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO. Modelo e marca de referência: Forno Combinado a Gás 20 GNS	Unidade	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02

	FCDB20G Venâncio.								
51	Forno Industrial –Tipo 03 (CATMAT 445792): Forno Industrial Tipo: A Gás. Material: Chapa Aço Inoxidável Tensão Alimentação: 220 V Características Adicionais: 16 Assadeiras Comprimento: 1140 mm Largura: 1953 mm, Altura: 2.340 mm, Consumo: 1,80 KG/H, Tipo Câmara: Porta Com Vidro Duplo Temperado Faixa Temperatura: 30 A 250 °C. Componentes: 03 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório Peso: 680 KG. Aplicação: Padaria. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno turbo a gás, fabricados em aço com pintura epóxi, acabamento frontal em aço inoxidável. visor com tecla geral, motor turbina, lâmpada e fusível, possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta, controlador digital (programação , controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor) , medidas aproximadas: 1,2 m comprimento; 2,0 m largura; 2,0 m altura. Capacidade - 16 assadeiras. Voltagem - 220v.	Unidade	-	-	01	-	01	-	02
				Req. Mínima 1		Req. Mínima 1			
				Req. Máxima 1		Req. Máxima 1			
52	Freezer Vertical (CATMAT 291029) : Refrigerador Expositor Aplicação: Refrigeração Enlatados E Congelados. Capacidade: 406 L Tipo: Vertical Características Adicionais: Porta De Vidro Transparente. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigeração e exposição produtos, Temperatura: - 4° a +2°C, Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada, Controlador Eletrônico Digital: Com indicador de temperatura e degelo automático, Chave seletora de temperatura, Prateleiras: 330PVA possui 2 níveis e 450PVA possui 3 níveis, aramadas, reguláveis, + estrado	Unidade	07	-	01	-	-	01	09
		Req. Mínima 1		Req. Mínima 1			Req. Mínima 1		
		Req. Máxima 7		Req. Máxima 1			Req. Máxima 1		

	aramado, Iluminação: Fluorescente (1 lâmpada interna e 1 no painel luminoso externo), Porta: Vidro temperado, duplo, de baixa emissividade, com sistema de aquecimento e chave de porta. Cor Branca. Com baixo nível de consumo de energia elétrica. Capacidade de 300 a 450 Litros. Voltagem: bivolt.								
53	Geladeira Comercial Com Controlador Eletrônico (CATMAT 451181): Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado Quantidade Portas: 6 UN Capacidade: 1.553 L. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: GELADEIRA COMERCIAL COM CONTROLADOR ELETRÔNICO. Dimensões aproximadas: Frente(mm) de 1183/ Profundidade(mm) de 666/ Altura(mm) de 2030/ Capacidade bruta(litros) de 1044 a 1553L/ Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme a garantia.	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	05
54	Lavatório para assepsia das mãos (CATMAT 475043): Lavatório Mãos Material: Aço Inoxidável,	Unidade	03	-	01	03	-	-	07



	Comprimento: 385 mm, Largura: 430 mm, Altura: 375 mm. Características Adicionais: Acionamento Pedal E Torneira Com Temporizador. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Lavatório para assepsia das mãos com acionamento por Pedal (PÉ).Em aço inox AISI 304. Com uma torneira. Acionamento sem contato com as mãos. Detalhes: Sifão e Válvula de 1". Dimensões aproximadas (C x L x A): 38,5 cm x 43 cm x37,5cm. COM INSTALAÇÃO.		Req. Mínima 1 Req. Máxima 3		Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	Req. Mínima 2 Req. Máxima 3			
55	Liquidificador Industrial – Tipo 01 (CATMAT 405225): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox Altura: 495 MM, Capacidade: 2 L Potência Motor: 800 W Tensão Nominal: 110/220 V, Profundidade: 202 MM. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 2l - baixa rotação. Copo em aço inox composto por 4 facas no fundo, todas em aço inox com o corte em material temperado, a sua rotação 18000 rpm. Deve seguir todos os padrões do INMETRO e ter o Certificado por Órgãos Autorizados - OCPs. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Potência: 800w. Consumo: 0,38kw/h. Rotação aproximada: 3500 RPM. Voltagem: 220v. Capacidade: 2 litros. Dimensões aproximadas: Altura: 52 cm. Largura: 20 cm. Profundidade: 20 cm. Garantia: 6 meses.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	05



56	Liquidificador Industrial – Tipo 02 (CATMAT 219499): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Alumínio Largura: 250 mm, Altura: 630 mm Peso: 12 KG, Capacidade: 4 L Potência Motor: 0,50 CV, Tensão Nominal: 110/220 V. Aplicação: Industrial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 4l – baixa rotação- INOX	Unidade	02	-	01	-	-	-	03
			Req. Mínima		Req. Mínima				
			1		1				
			Req. Máxima		Req. Máxima				
			2		1				
	de BAIXA rotação , ideal para preparo de purês e cremes. Com copo e corpo produzidos em aço inox e tampa em alumínio repuxado. O Produto deve seguir as normas NR-12. Proteção no copo, para evitar acidentes. Tensão de 220v ou bivolt. Rotação aproximada de 3500 rpm.								
57	Liquidificador Industrial – Tipo 03 (CATMAT 429383): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 4l – alta rotação. CORPO: Inox POTÊNCIA: 1/HP/800 Watts FREQUÊNCIA: 50/60 Hz ROTAÇÃO: 18.000 RPM TAMPA: Alumínio Repuxado COPO: 4 Litros Inox PRAZO DE GARANTIA: 06 meses contra defeito de fabricação INDICADO PARA: é utilizado para sucos naturais, vitaminas.	Unidade	02	-	01	02	-	02	07
			Req. Mínima		Req. Mínima	Req. Mínima		Req. Mínima	
			1		1	1		1	
			Req. Máxima		Req. Máxima	Req. Máxima		Req. Máxima	
			2		1	2		2	



58	Liquidificador Industrial – Tipo 04 (CATMAT 219500): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Alumínio Largura: 280 mm, Altura: 720 mm, Peso: 12,50 KG, Capacidade: 8 L Potência Motor: 0,50 CV, Tensão Nominal: 110/220 V, Aplicação: Industrial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 8 litros – baixa rotação. Material / Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 8 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3500 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 40 cm aproximadamente.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	11
59	Maquina De Gelo (CATMAT 451567): Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V. Capacidade De Produção: 70 KG / DIA. Tipo Gelo: Escamas. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Máquina de gelo em escamas - Velocidade do motor 1400 rpm - 220volts. Descrição: Máquina de fabricação de gelo em escamas, automática, de produção contínua, capacidade para 70Kg de gelo por dia. Motor/compressor livre de CFC de alta eficiência, econômico, com baixo consumo de energia; Quatro pés reguláveis possibilitam melhor nivelamento; Fabricação do gelo realizada através de um mecanismo de rosca espiral; Acompanha pá de coleta de gelo, e mangueiras para conexão e filtro de água.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	04



60	Mesa lisa em aço inox COM paineliro (CATMAT 464844): Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox, Comprimento Mesa: 2,90 m Largura Mesa: 90 m. Características Adicionais: Com Tampo E Prateleira Gradeado Sem Rodízio. Altura Mesa: 90 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa confeccionada totalmente em aço inox. Tampo inox. Solda inerte em argônio. Sapatas Niveladoras em Polipropileno. Pernas tubulares em aço inox. Paineliro liso inferior em aço inox. Dimensões aproximadas (C x L x A): 290 cm x 90 cm x 90 cm (Cozinha)	Unidade	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	05
61	Mesa Em Inox Com Rodinhas (CATMAT 254670): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M. Características Adicionais: Com Rodízio. DESCRIÇÃO	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req.	-	06 Req. Mínima 1 Req.	02 Req. Mínima 1 Req.	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima	-	11
	COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos, dimensões aproximadas 1,90 x 0,70 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano.		Máxima 2		Máxima 6	Máxima 2	1		
62	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01 (CATMAT 318883): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos Material Tampo: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Tubular Metálica Comprimento: 1,90 M Largura: 0,90 M Altura: 0,90 M. Aplicação: Manipulação De Alimentos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,90 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano. Sem rodízio, pés fixos.	Unidade	-	-	06 Req. Mínima 1 Req. Máxima 6	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	07



63	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02 (CATMAT 235409): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,50 M Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M. Características Adicionais: Acabamento Sanitário. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,80 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano, pés fixos.	Unidade	-	-	05 Req. Mínima 1 Req. Máxima 5	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	06
64	Mesa Em Inox Com Borda (CATMAT 235409): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,50 M, Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M. Características Adicionais: Acabamento Sanitário. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,80 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo com borda	Unidade	-	-	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	03
	que evita escorrer líquidos. Pés fixos.								
65	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02: Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox Comprimento Mesa: 1,0 M Largura Mesa: 0,75 M Altura Mesa: 0,90 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com rodizio ou fixa com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões aproximadas (C x L x A): 100cmx75cmx90cm (Refeitório / bandejas)	Unidade	-	-	06 Req. Mínima 1 Req. Máxima 6	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	07



66	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03: Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox, Comprimento Mesa: 0,8 M, Largura Mesa: 0,50 M Altura Mesa: 0,75 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões (C x L x A): 80 cm x 50 cm x 75 cm (Talheres / sobremesas)	Unidade	-	-	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01
67	Modeladora De Pães (CATMAT 244335): Modeladora Massa Panificação Tipo: Trifásica. Dimensões: 380 X 670 X 400 MM Potência Motor: 1/2 CV, Tensão Alimentação: 110/220 V Consumo: 0,18 KW/H, Peso: 51 KG, Capacidade Produção: 750 A 1.000 Pães De 50 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Modeladora para vários tipos de pães, com rolos de laminação com diferentes espaços entre si. Com sistema de monitoramento da abertura da grade de proteção móvel realizado por 2 chaves de fim de curso, que promove a parada imediata do equipamento em caso de	Unidade	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	01
	abertura da grade. Proteções fixas nas partes superiores e nas esteiras de entrada da máquina. Motor com moto freio acoplado, configurado para frenagem rápida, respondendo aos 2 botões de emergência. Trifásica, tensão de 220/380v, peso aproximado 51 kg, capacidade aproximada de modelagem de massa de no mínimo 25 gramas e no máximo 650 gramas, medidas aproximadas externas da máquina: 380 mm x 670 mm x 400 mm, o equipamento deve obedecer a NR 12 - Certificado pelo Inpame.								



68	Moedor De Carne (CATMAT 445211): Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável Capacidade Moagem: 700 KG/H, Potência Motor: 3 HP. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Conjunto da boca e caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Gabinete de chapa de aço inox escovado. Motor monofásico de 3CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagem de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Dimensões aproximadas: Altura (mm): 500, Largura (mm): 400, Profundidade (mm): 900.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	03
69	Pass-Through Conjugado (CATMAT 283613): Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Isolamento: Poliuretano Quantidade Portas: 4 unidades, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quer Quentes, Quer Frios. Características Adicionais: Aquecido Em 4 Portas E Refrigerado Em 2 Portas. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Pass-Through Conjugado	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	03

	(Aquecido/refrigerado) – Dimensões aproximadas de 1400 mm (comprimento) x 850 mm (largura) x 2.005mm (altura). Com 20 cubas lisas (gns 1/1 x 100mm). Características: Em aço inox AISI 304. 04 Portas Cegas. Controlador digital. Fundo em aço inox. Isolamento em poliuretano. Com rodízios giratórios. Capacidade: 40 gns 1/1 x 100mm (profundidade). Compartimento Aquecido: Revestimento interno em alumínio. Compartimento Refrigerado: Revestimento interno em chapa pet branca. Degelo automático. Tensão: 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO								
70	Refresqueira (CATMAT 434625): Refresqueira Material Estrutura: Aço Inoxidável Material Depósito: Policarbonato Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W Aplicação: Servi Bebidas Frias. Características Adicionais: Pingadeira Removível. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refresqueira 2 Bojos. 30 Lt / 220 V.Com capacidade para 30 litros(2 depósitos de 15l) podem ser usadas para sucos, água de coco, suco de milho, chás, bebidas lácteas e achocolatados, sendo ideais para lanchonetes, escolas, etc. Características Técnicas: Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro. Gás R134a: inofensivo à camada de ozônio. Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto. Sistema de agitação com pá:próprio para bebidas de maior ou menor densidade. Evaporador em aço inox. Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização. Termostato de temperatura regulável. Baixo consumo de energia: sistema de refrigeração balanceado. Gabinete em aço inox.	Unidade	-	-	02	02	01	01	06
					Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	Req. Mínima	
					1	1	1	1	
					Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	Req. Máxima	
					2	2	1	1	

Pingadeira removível: facilita o manuseio e a								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

	higienização. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme garantia.								
71	Secador De Mãos Automático (CATMAT 445218): Secador Mãos Material: Aço Inoxidável Tensão: 220 V, Potência: 1.800 W. Características Adicionais: Sistema Automático, Fluxo De Ar: 240 L/S, Rotação Motor: 20.000 RPM. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Secador de mãos automático. Acionamento por sensores. Voltagem 220 V; Grau de proteção contra água: IP22; com 2 placas eletrônicas interligadas (1 motor e 1 para sensores); motor turbo 1100 W(profissional); Potência de consumo 1800 W; resistência de 1200 W. Dimensões aproximadas :A 280xL 195xP 175 mm. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos; Deve conter o selo do INMETRO	Unidade	08	-	-	-	02	01	11
			Req. Mínima 1				Req. Mínima 1	Req. Mínima 1	
			Req. Máxima 8				Req. Máxima 2	Req. Máxima 1	
72	Seladora Embalagem (CATMAT 486800): Seladora Embalagem Material: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V Funcionamento: Manual, Aplicação: Seladora / Embaladora Filme Pvc Potência: 400 W, Largura Carretel: 50 cm. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SELADORA MANUAL; SELADORA ELÉTRICA 220 V OU BIVOLT, ACIONAMENTOS MANUAL, CONTROLES DE TEMPERATURA E TEMPO DE SOLDA, ÁREA DE SOLDAGEM DE NO MÍNIMO 30 CM, MODELO DE MESA	Unidade	02	02	02	-	-	01	07
			Req. Mínima 1	Req. Mínima 1	Req. Mínima 1			Req. Mínima 1	
			Req. Máxima 2	Req. Máxima 2	Req. Máxima 2			Req. Máxima 1	
73	Seladora Embalagem/Vácuo (CATMAT 482021): Seladora Elétrica Tipo: Térmica Semiautomática, Aplicação: Para Microplacas, Acessórios: Indicador Visual/Sonoro P/ Solda Defeituosa Operação: Faixa De 80~200°C, Vedação De 1 A 5 Níveis Características Adicionais: Microprocessador, Led,	Unidade	02	01	-	-	01	01	05
			Req. Mínima 1	Req. Mínima 1			Req. Mínima 1	Req. Mínima 1	
			Req. Máxima	Req. Máxima			Req. Máxima	Req. Máxima	



	Solda Picote, Grau 6,5 Mm, Voltagem: 115/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Seladora a vácuo com as seguintes características: bomba de vácuo com 73m3/h (no mínimo); câmara dupla, estrutura em aço inox aisi 304; tampa móvel, gabinete e tampa em aço inox; painel digital programável; duas barras de selagem de 48mm cada (no mínimo); espaço entre barras 70cm; altura interna 23,5cm; tempo de processamento aproximado 25 segundos; produção horária aproximada 120 processos; gabinete com rodízios; 220v.		2	1			1	1	
74	Tacho para doce de leite (CATMAT 486018): Material: Aço Inoxidável Tipo Descarga: Basculante. Características Adicionais: Tipo Cilindrico Vertical Com Fundo Reto, Modelo A Finalidade: Preparo De Doces Em Geral. Capacidade: 100 Litros. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tacho em inox Aisi 304, basculante, com camisa dupla, aquecimento a vapor e a gás, capacidade de 100 L, com tampa, agitador automático, manômetro, purga e termômetro. Finalidade: produção de doces em geral. Em conformidade com a NR 12.	Unidade	-	-	-	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01
75	Termômetro Digital Tipo Espeto (CATMAT 366333): Tipo: Espeto Faixa Medição Temperatura: - 50°C A 300 °C, Aplicação: Nutrição Hospitalar Material: Aço Inoxidável. Características Adicionais: Tecla Liga E Desliga, Alarme A Prova D'Água. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Termômetro digital tipo espeto, mede a temperatura entre -50 a + 300 C, botão para a troca de unidades de temperatura °C e °F, com indicação de bateria fraca, visor de Cristal Liquido,	Unidade	-	10 Req. Mínima 5 Req. Máxima 10	16 Req. Mínima 3 Req. Máxima 16	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	-	28

	botão liga/desliga, e desligamento automático após 15 minutos sem uso.								
76	Termômetro digital para freezer e geladeira (CATMAT 477906): Tipo: Digital Faixa Medição Temperatura: Interna (-20/+70°C) E Externa (-50/+70°C) °C Aplicação: Medição De Temperatura Em Ambientes, Material: Plástico. Características Adicionais: Botão Liga/Desliga, Cabo Extensor Com Mínimo 2m Alimentação: Pilha. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Indicador de temperatura externa e interna. Função Máxima e Mínima. Leitura em °C E °F. Indicação - Indicado Para Medir a Temperatura de equipamentos. Cabo de aproximadamente 1,80m a 2,30m. Escala Interna: -20°C À 70°C - Escala Externa: -50°C À 70°C. Alimentação: 1 Pilha AAA Pilhas/Baterias INCLUSAS. Garantia mínima de 06 meses.	Unidade	02 Req. Mínima 1 Req. Máxima 2	-	04 Req. Mínima 1 Req. Máxima 4	-	05 Req. Mínima 2 Req. Máxima 5	03 Req. Mínima 1 Req. Máxima 3	14
77	Triturador De Alimentos (CATMAT 473236): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável. Cor: Prata. Função Disco: Mixer / Triturador Tensão: 220 V. Potência: 500 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TRITURADOR DE ALIMENTOS. Especificações: voltagem: monofásico: 220 V: Velocidades Variável de 2000 e 12500 rpm; indicado para pequenas preparações; Comprimento aproximado do tubo: 190 mm. Comprimento total aproximado: 485 mm	Unidade	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	-	-	-	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	01 Req. Mínima 1 Req. Máxima 1	03

ANEXO II

PLANILHA DE PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL PELA ADMINISTRAÇÃO

Objeto: Aquisição de Equipamentos de Cozinha Doméstica e Industrial											
Item	Descrição	Unidade	CP	CO	CPZR	CF	CSBMV	CS	Total (A)	Valor Unitário (B)	Valor Total C = A x B
01	Afiador de Facas Elétrico (CATMAT 465830): Material Corpo: Aço Carbono. Tipo: Com Estrias. Comprimento Corpo: 25 CM. Material Cabo: Polipropileno. Características Adicionais: Haste Com Cromo Duro, Cabo Proteção Antibacteriana. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Afiador de facas elétrico (Bivolt automático - 110V e 220 V) semi-industrial; Dois estágios de afiação: desbaste e acabamento. Discos (rebolos) substituíveis, diamantados e/ou em CBN (Nitreto de boro cúbico). Com guias da faca em cerâmica, ângulo de afiação ajustável. Protetor contra superaquecimento. Peso mínimo: 400 g. Deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima 6 meses.	Unidade	04	02	02	01	02	01	12	228,89	2.746,68
02	Aparelho Eliminador de Insetos (CATMAT 458431): Aplicação 2: Armadilha Luminosa Para Insetos Voadores. Referência 1: 400 X 135 Mm. Tipo 7: Refil Adesivo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aparelho elétrico eliminador de insetos. Confeccionado em AÇO INOX, utiliza lâmpada LUZ AZUL para atrair os insetos e sistema eliminador através de choque elétrico por transformador. Não deixa odor e não é tóxico. Existência de bandeja removível e lavável para higienização do equipamento. Atuação em uma	Unidade	12	-	04	02	02	06	26	1.995,09	51.872,34

	área fechada de até 90 m2. Voltagem: 220 V. Com 04 lâmpadas compatíveis com o equipamento. Dimensões aproximadas do equipamento: (Profundidade X Largura X Altura) 300 mm x 1.000 mm x 600 mm										
03	Balança Digital de Bancada Tipo 1 (CATMAT: 234140): Capacidade Pesagem: 5 KG Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Digital. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança de mesa pesadora, digital com capacidade máxima de 5 kg e mínima de 02 g. Caso precise de bateria, providenciar também para reservar e utilizar de acordo com a necessidade.	Unidade	03	02	06	-	01	03	15	1.729,93	25.948,95
04	Balança Eletrônica (CATMAT: 269970): Sensibilidade: 0,10 G Capacidade Pesagem: 5 KG Dimensões: Prato De 360 X 250 MM Tipo: Digital Características Adicionais: Prato Em Aço Inox Polido, Teclado C/ Retorno Sonor Número Dígitos: 6 De Sete Segmentos. Tipo Pannel: LCD, Display 12 mm Altura E 5,6 mm Largura. Voltagem: 220 (Selecionável) V. Descrição Complementar: Balança Eletrônica de Precisão de 0,1 grama, Capacidade 5.000 gramas (5 kg), prato de pesagem em aço inoxidável com dimensões aproximadas de 200 x 160 mm. mostrador digital LCD, indicador de estabilidade de leitura, tensão de trabalho 220 v, frequência de 60 Hz.	Unidade	05	05	04	01	-	01	16	4.526,48	72.423,68
05	Batedeira Planetária De Mesa (CATMAT 431345): Batedeira Doméstica Capacidade: 4.000 ML. Características Adicionais: 8 Velocidades/3 Batedores/Travas Na Base E Alimentação: Potência: 300 W. Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, com 300 Watts de potência,	Unidade	01	02	-	02	-	01	06	525,00	3.150,00

	com 8 velocidades, com tigela/tacho removível e em aço inox, com alça e capacidade para 4 litros, com protetor de respingos que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento dos batedores, com exclusivo sistema que prepara alimentos mantendo a velocidade dos ingredientes desde um creme leve a uma massa pesada de pão sem prejudicar o desempenho. Com excelente performance. Acompanhada de três tipos de batedores: globo (claras), gancho (para massas) e palma (plano). Voltagem 220 V, tomada tripolar. Garantia mínima de 1 ano.										
06	Cafeteira Elétrica (CATMAT 364223): Cafeteira Elétrica, Material: Plástico Resistente. Aplicação: Residencial Capacidade: 26 Cafés. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Placa Aquecedora / Filtro Removível / Corta Pingo / Nível". DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cafeteira Elétrica Preta/Inox – 220 V. Com Jarra refratária, Filtro permanente e removível, trava de segurança, Capacidade da jarra: 1,65 litros; Capacidade para até 26 cafezinhos. Reservatório com indicador de nível de água, Display digital, Sistema corta - pingo, Placa de aquecimento, Capacidade do reservatório de água (L) 1,5 aproximadamente, Cor Inox, Preto, Tensão/Voltagem 220 V, Potência (W) 800.	Unidade	01	01	-	04	-	01	07	258,90	1.812,30
07	Fogão 4 Bocas (CATMAT 425200): Quantidade Bocas: 4 Unidades. Tipo Fogão: Convencional. Cor: Branca. Características Adicionais: Acendimento Automático / Forno Autolimpante / Tam. - Normas Técnicas: Selo Inmetro. Categoria "A" Voltagem: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão com 4 bocas que	Unidade	01	-	-	01	-	-	02	1.258,90	2.517,80

	possua capa de vidro com puxador super seguro, porta do forno com vidro total panorâmico e acendimento automático total. Grades da mesa que sejam removíveis e que tenham desenho para proporcionar a movimentação e o apoio adequado das panelas, e os queimadores projetados para garantir máxima segurança e total aproveitamento do calor. Fogão que possua forno autolimpante revestido com esmalte especial de porcelana, e que a combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Especificações técnicas: Mesa sobreposta em aço inox, espalhadores esmaltados, puxador do forno em aço distanciado, 1 grade com duas posições, válvula de segurança no forno, injetor de gás horizontal, queimadores: 1 família 3 normais. Capacidade média do forno 50 a 70 (litros) 2. Potência média dos queimadores - 1,6 a 2,8 Kw; Queimador do forno: 1,9 a 2,2kW; Classificação do Selo Conpet Voltagem: 220V ou bivolt Eficiência Energética: A na mesa / B no forno.										
08	Fogareiro Elétrico 2 Bocas (CATMAT 344552): Fogão Elétrico Material: Aço Inoxidável. Voltagem: 220 V. Componentes: 2 Acendedores Uso: Doméstico. Características Adicionais: Mesa, Com Termostato. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogareiro elétrico 2 bocas 220v. Regulagem graduada de temperatura. Alças em material isolante. Resistência elétrica blindada.	Unidade	02	-	-	-	-	03	05	173,64	868,20
09	Forno Microondas (CATMAT 445383): Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 30 L, Voltagem: 220 V, Características Adicionais: Com Prato Giratório E Função Grill, Funções: Grill, Dourador e	Unidade	09	03	03	03	03	03	24	1.043,26	25.038,24

	Tostador. Características Adicionais: Painele Digital, Trava Segurança, Relógio Digital. Funções: Alarme, Temporizador, Auto - Aquecimento E Descongela. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno micro-ondas com grill, capacidade mínima: 27 litros, potência: 1500 w, tensão 220v, com timer, prato giratório e trava de segurança, com funções autocozinhar e autoaquecer com programação do aparelho feita através do tipo e da quantidade de alimentos, sem precisar programar tempo e potência, calculado automaticamente, 10 diferentes tipos de pratos, tecla combinar microondas + grill, display passo-a-passo, função descongelamento, garantia do fornecedor de 12 meses , selo Procel / Inmetro, padrão de consumo A.										
10	Freezer Horizontal De 420 Litros (CATMAT 258167): Freezer Tipo: Horizontal. Capacidade: 420 L, Altura: 90,40 cm, Largura: 133,10 cm, Profundidade: 69 cm. Quantidade Tampas: 2 unidades. Cor: Branca. Tensão Alimentação: 220 V Características Adicionais: Gabinete Externo/Interno Aço Zincado, Pintura. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Freezer Horizontal de 420 litros - possuir gabinete interno e externo em chapa de aço pintado que garanta maior resistência a corrosão e impactos; congelamento rápido: preservando as propriedades naturais dos alimentos e ainda possuir acionamento no painel frontal; rodízios para transporte: facilidade de remoção na hora da limpeza; Dreno de gelo: frontal - facilitando o degelo e a limpeza; Alimentação 220 volts; Classe A em consumo de energia; Dimensões aprox. do produto (L x A x P): 130 x 90 x 70 cm. Similar ou	Unidade	01	-	06	02	03	03	15	3.983,14	59.747,10

	superior a marca Consul.										
11	Frigobar 120 litros (CATMAT 295804): Frigobar Capacidade: 120 L, Altura: 86 cm, Largura: 48 cm Profundidade: 52 cm Tensão Alimentação: 220 V Cor: Branca. Características Adicionais: Prateleiras Removíveis. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador compacto de 120 litros de capacidade de armazenagem e porta reversível, possibilitando a abertura para a direita ou esquerda. Para uso em escritórios, além disso possuir classificação A em consumo de energia; Dimensões aproximadas: Altura 86 cm; Largura 48 cm; Comprimento 52 cm, voltagem 220 volts. Similar ou superior à marca Consul.	Unidade	05	01	01	-	-	06	13	1.488,99	19.356,87
12	Lavadora De Roupas (CATMAT 445414): Máquina Lavar Roupa Tipo: Automática, Capacidade: 15 KG. Aplicação: Doméstica, Lavagem / Enxágue e Centrifugação. Características Adicionais: Com 5 Programas De Lavagem E Abertura Superior Voltagem: 127/220 V. Material Gabinete: Metálico. Material Cesto: Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Capacidade 15kg. Com gabinete em aço zincado, cesto em inox e tampa em vidro. Lava, enxágua em 5 opções diferentes e centrifuga. Multidispenser. Eficiência energética: Tipo A. 220V.	Unidade	01	-	-	-	-	01	02	2.222,73	4.445,46
13	Liquidificador Doméstico (CATMAT 275377): Liquidificador Capacidade: 1,5 L, Potência: 800 W Voltagem: 220 V Material: Aço Inoxidável Uso: Doméstico. Características Adicionais: Com Acoplamento Metálico, Lâmina De Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador 4 Velocidades com filtro que separa as sementes do bagoço sem precisar coar, possui 4 velocidades	Unidade	04	02	03	01	-	01	11	177,00	1.947,00

	com variações para diferentes receitas como sucos, vitaminas, molhos, sopas etc. Função Pulsar/Autolimpeza, copo transparente com graduação e capacidade útil de 1,5 litros, porta-fio para melhor acondicionamento do produto e tampa com sobretampa e orifício de dosagem que possibilita a dosagem dos ingredientes, Alimentação Elétrica, Voltagem 220V. Tritura Gelo, Indicador de Nível, Tampa com Travamento. Base Antiderrapante, Silencioso, Tampa Dosadora, Não Retém Odores.										
14	Mixer Para Alimentos (CATMAT 473236): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável, Cor: Prata. Função Disco: Mixer /Triturador Tensão: 220 V. Potência: 500 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mixer para alimentos. Copo de 1 litro, com medidor. Lâmina que corta na horizontal e na vertical. Função turbo para alimentos mais pesados. 220V. Deve conter: 01 mixer, 01 miniprocessador, 01 batedor de claras em neves e 01 copo de 1L.	Unidade	02	01	01	-	-	01	05	320,01	1.600,05
15	Multiprocessador De Alimentos (CATMAT 460591): Multiprocessador Alimentos Material: Abs, Função: Pulsar (Processar, Moer, Cortar, Misturar, Triturar) Potência: 800 W, Tensão: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Multiprocessador de alimentos: Tipo: Comum; Potência: 800W; 2 velocidades mais pulsar; capacidade de 1L, funções: Batedor, Cortador, Fatiador, Liquidificador, Moedor, Ralador, Triturador, Emulsificador. Cor branca, voltagem de 220v.	Unidade	02	01	02	-	01	01	07	350,00	2.450,00
16	Purificador de água (CATMAT 613957): Aparelho Purificador De Água Tipo: Dupla Filtragem ,	Unidade	01	-	03	01	-	05	10	691,66	6.916,60

	Voltagem: Bivolt V, Capacidade: 2 L, Vazão: 45 L/H, Material Gabinete: Polipropileno, Capacidade Refrigeração: 1 L/H, Características Adicionais: 2 Torneiras (Natural E Gelada) Prefiltro Carvão At, Tipo Fixação: Parede/Bancada, Acessórios: Kit Instalação, Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Purificador bivolt; Temperatura de operação: 5°C 40°C; Vida útil filtro cinco estágios: 6 meses ou 7000 litros; Sistema hidráulico hermético contra contaminação (insetos, poeira, etc). Baixo nível de ruído. Garantia de no mínimo 1 ano. Temperatura da água: natural e gelada.										
17	Refrigerador 220 V (CATMAT 409972): Refrigerador Doméstico Capacidade: 300 litros, Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Frost Free, Controle Temperatura, Gaveta Transpare Cor: Branca, Capacidade Congelador: 47 Litros. Tipo: Vertical / 01 Porta. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador com uma porta. Capacidade 300L, frost free, controle externo da temperatura, gaveta extra para frios, puxador externo, prateleiras aramadas removíveis com altura regulável, prateleira na porta do refrigerador, pés deslizantes niveladores frontais e traseiros, iluminação interna, 220 volts, selo Procel, faixa "A" da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia.	Unidade	01	-	01	-	-	03	05	2.496,00	12.480,00
18	Refrigerador Duplex (CATMAT 264647): Refrigerador Duplex Capacidade Refrigeração: 413 Litros Capacidade Congelador: 91 L Altura: 148,60 cm, Largura: 47,70 cm. Profundidade: 62 cm, Sistema Degelo: Frost Free Cor: Branca. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Portas Aproveitáveis. Tipo: Vertical.	Unidade	06	02	03	03	-	03	17	3.148,90	53.531,30

	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigerador com duas portas (refrigerador e congelador). Capacidade entre 400 litros e 430 litros. Compartimento refrigerador deve conter de 4 a 5 grades/prateleiras em aço, gaveta em acrílico transparente para acondicionamento de vegetais; regulador de temperatura, luz interna com acendimento automático na abertura da porta. Parte interna da porta com divisórias para pequenos recipientes. Congelador com degelo seco (Frost Free), divisória para bandejas de gelo. Pintura externa na cor branca. Pés com regulagem de altura. Voltagem: 200 V. Dimensões aproximadas: A: 1,50 m x L: 48 cm x P: 60 cm.										
19	Seladora A Vácuo (CATMAT 463139): Seladora Elétrica Tipo: Bancada. Aplicação: Produtos Que Necessitem Somente De Vácuo. Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Seladora Manual, largura de selagem 28 cm, Voltagem 220V, tempo de selagem, vedação 5 segundos, vácuo/ vedação 15 segundos. Dimensões aproximadas: 7 cm x 35 cm x 14 cm.	Unidade	02	-	03	-	01	02	08	1.470,96	11.767,68
20	Abridor de Lata Industrial. (CATMAT 431281): Abridor, Material: Aço Inoxidável. Características Adicionais: Manual/Com Dispositivo De Fixação Em Bancada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Abridor de lata industrial - Abridor de lata industrial em aço inoxidável, manual, desenvolvido especialmente para abertura de latas em tamanho de 2,5 kg até 4,5 kg. Fabricação: Estrutura- Feita em aço, Pintura: Epóxica eletrostática, Lâmina de Corte: Construção em aço inox 304. Fácil manuseio, Rapidez na abertura, Não requer esforços físicos, Sem riscos de contaminações e	Unidade	06	-	01	-	-	-	07	617,62	4.323,34

	acidentes, Garantia de 6 meses, Para uso em locais como: Restaurantes.										
21	Masseira (CATMAT 237992): Masseira Material: Chapa Metálica Pintada/Cuba Em Inox Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação, Capacidade: 15 KG. Tipo: Rápida, Tensão Alimentação: 110/220 V, Potência Motor: 1/2 CV. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos Blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais. Funcionamento independente da un1 amassadeira com a extrusora. Capacidade: amassadeira: 5 kgs de Massa, extrusora: 15 kgs de massa dimensões médias: 610mm x 490mm x 510 mm. Voltagem: 110 ou 220 volts. Garantia mínima de 1 ano.	Unidade	01	-	01	-	-	-	02	5.520,00	11.040,00
22	Balança Digital De Bancada Tipo 2 (CATMAT: 344684): Balança Eletrônica Sensibilidade: 0,2 G Capacidade Pesagem: 20 KG Dimensões: 40 Cm X 40 cm, Tipo: Digital. Características Adicionais: Aço Inox, Voltagem: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança digital de bancada para cozinha industrial. Capacidade 20Kg. Tensão: Bivolt.	Unidade	05	01	01	02	-	-	09	645,00	5.805,00
23	Balança Industrial Digital (CATMAT 325312): Base: Fixa Capacidade Pesagem: 150 KG, Tipo: Digital. Características Adicionais: Plataforma Chapa De Aço, Voltagem: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Balança Industrial com coluna. Com capacidade de 150 kg e é ideal para áreas de recebimento, processamento, expedição e controle interno de mercadorias. Deve conter 4 metros de cabo para viabilizar sua operação distante da balança ou fixá-los em paredes,	Unidade	02	-	01	03	01	01	08	1.487,79	11.902,32

	displays de Led vermelho de alto brilho, ideal para ambientes de pouca luminosidade e os indicadores IDR ABS são totalmente injetados em ABS, o que os tornam altamente resistentes e leves. Livres de ferrugem. Acabamento esmerado. Tipo de balança Digital e eletrônica. Unidades de medida Quilos. Capacidade 150 kg. Graduação 50 gramas.Voltagem 220 V. Peso do produto 16 kg aproximadamente. Dimensões do produto: Largura 63 cm. Altura 95 cm. Profundidade 40 cm. Garantia mínima de 1 ano.										
24	Balcão térmico (CATMAT 254460): Material: Aço Inoxidável Componentes: Com Tanque Banho Maria, Altura: 85 cm, Tipo Rodízio: Dois Laterais De Corre Bandeja Quantidade Recipiente: 6 unidades. Tipo Recipientes: Gn 1/1-200 Com Alças Móveis E Tampa Comprimento: 215 cm, Largura: 120 cm, Características Adicionais: Vitrine Superior Vidro Reto De 10mm De Espessura. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Carro Self Service Térmico 06 cubas, ideal para restaurantes, buffets e self services, 06 cubas gastronômicas com tampa em aço inox, estrutura tubular com pintura eletrostática ou aço inox, rodízios com trava, iluminação fluorescente, protetor salivar, Aquecimento por sistema banho-maria, protetor salivar em aço inox, resistência de 2.000W a 2.500W, termostato do tipo capilar de bulbo (20°C a 120°C), dimensão da Cuba (Larg x Prof x Alt): 325 x 265 x 100 mm ,Certificado pelo Inmetro. Voltagem 220 ou bivolt	Unidade	02	01	04	02	02	-	11	2.497,00	27.467,00
25	Batedeira Planetária 20 Litros (CATMAT 445664): Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Capacidade: 20 L, Quantidade Velocidade: 6	Unidade	01	01	01	-	-	-	03	4.984,50	14.953,50

	Potência Motor: 1 CV. Características Adicionais: Planetária, C/ Regulador De Velocidade Tensão Alimentação: 220 V. Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Batedeira planetária 20 litros; 06 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor 1 cv; voltagem: 220 v.										
26	Câmara Fria Para Carnes (CATMAT 442518): Câmara Frigorífica Material: Aço Inoxidável Aisi 304. Sistema Refrigeração: Circulação De Ar Forçado Material Isolamento Térmico: Poliuretano Injetado Quantidade De Portas: 02 Unidades. Tipo: Pass-Thru Vertical. Características Adicionais: 17 Pares De Suportes Reguláveis/Controlador De Tem. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Câmara Fria Para Carnes Em Inox 2 Portas 1800 Litros. Feito totalmente em Poliuretano e revestimento externo em inox, e interno feito de aço galvanizado, fundo interno em aço inox, igual um forno de bolo e contém ralo onde facilita a limpeza. Pés reguláveis e dobradiças em alumínio. Produto deve conter ganchas adicionais (superior e central). A temperatura pode ser manipulada com controlador digital. CARACTERÍSTICAS TÉCNICA:Tensão: 220v/ Capacidade: 1800 Litros/ Temperatura: 0 à +7 °C. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme garantia.	Unidade	01	-	01	-	01	01	04	12.039,14	48.156,56
27	Cafeteira Industrial (CATMAT 395581): Material: Aço Inox Aisi 304 Aplicação: Industrial. Capacidade: 8 L. Voltagem: 220 V. Características Adicionais: Caldeira 14l Água, Termostato, Nível E Torneira. Potência: 1.300 W. DESCRIÇÃO	Unidade	-	-	01	02	02	-	05	1.057,00	5.285,00

	COMPLEMENTAR: Cafeteira industrial 8 litros. Especificações - Potência: 1300W; Capacidade de Café: 8 litros; Reservatório de água 14 litros; Termostato; Torneira de café; Torneira de água; Nível de água visível; Nível de café visível.										
28	Carro auxiliar em aço inox (CATMAT 347459): Carro Carga Material: Aço Inox. Tipo: Plataforma Capacidade Carga: 150 KG Quantidade Rodízios: 4 unidades, Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios Aplicação: Transporte De Alimentos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aço Inox 3 Bandejas Restaurante Hotel Cozinha. (Carro auxiliar 3 planos. Dimensões aproximadas (mm): 900x600x900. Plataforma lisa em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios, sendo os rodízios posteriores com freio. Capacidade de carga total: 150 kg)	Unidade	02	01	01	02	01	02	09	1.627,50	14.647,50
29	Carro Plataforma Em Aço Inox (CATMAT 334917): Material: Aço Aplicação: Transporte De Materiais, Tipo Rodízio: 2 Fixos E 2 Giratórios Quantidade Rodízios: 4 unidades, Tipo: Plataforma Capacidade Carga: 300 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Em aço inoxidável. Estrutura tubular em inox 304, plano liso inferior com reforço. Conjunto de rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Capacidade: 300 Kg	Unidade	01	-	01	02	01	01	06	1.098,00	6.588,00
30	Centrifuga Cozinha: Centrífuga Cozinha, Material: inox; voltagem 220 v; funcionamento: elétrico. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Centrífuga de Suco. Centrífuga para preparo de sucos, com 2 velocidades; trava de segurança; Peneira de microtrituração de aço inox. Coletor de bagaço de 1,5 litro; plástico PP. Tubo extralargo; jarra de 0.7 litro com separador de espuma;	Unidade	02	02	-	-	-	-	04	599,90	2.399,60

	suporte e grampos de segurança; tampa da jarra com furo para canudo; tampa: plástico SAN; coletor de polpa e alimentador; jarra de suco: jarra SAN e tampa PP; alimentador: plástico PP; tampa para coletor de polpa: plástico SAN; Potência (W):550.Voltagem: 220V.										
31	Chapa Assadeira - Tipo 1 (CATMAT 451066): Chapa Assadeira/Fritadeira Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V, Comprimento: 88 cm, Largura: 45 cm, Altura: 90 cm. Características Adicionais: Registro Escoamento Água/Óleo Capacidade: 30 litros, Material Tacho: Aço Inoxidável	Unidade	-	-	02	-	-	-	02	3.323,06	6.646,12
32	Chapa Assadeira - Tipo 2 (CATMAT 258340): Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Elétrico Voltagem: 220/380 V, Características Adicionais: 4 Pés, Termostato, Escoamento De Óleo Capacidade: 60 Litros. Material Tacho: Aço Inoxidável Quantidade Tacho: 01 unidade. Variação Temperatura: 100 A 200 °C. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: CHAPA ASSADEIRA / FRITADEIRA. Chapa Bifeteira Elétrica - Chapa superior em aço carbono com espessura de 1/4 (6,35mm); Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para aquecimento uniforme; Controle individual das resistências através de termostato com temperatura de até 200° C; Resistências de 1800 W; Corpo externo em aço inox 430; Altura 245 mm Largura 1410 mm profundidade 500 mm, quantidade de resistências de cinco, consumo por resistências 1,8 kw/h e consumo máximo 9 kw/h. Garantia de no mínimo 12 meses.	Unidade	02	-	-	02	-	-	04	1.080,94	4.323,76

33	Cortador de legumes (CATMAT 339435): Tipo: Manual Material: Alumínio Fundido. Aplicação: Legumes. Características Adicionais: Facas Aço Inox, Pés E Coluna Tubo Aço 5/8". DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cortador de legumes grande industrial (tripé) . Descrição: Corpo de Alumínio Fundido. Macho: Polipropileno. Facas : Aço Inox. Pintura: Epóxi Eletrostática. Pés: Tubo de Aço 5/8 Soldado. Altura: 1.117 mm. Peso: 3,220 Kg	Unidade	02	02	04	02	-	-	10	183,00	1.830,00
34	Cortina de Ar 1,50 metros (CATMAT 453299): Material: Metal E Plástico Comprimento: 150 CM Potência: 280 W. Tensão: 220 V. Vazão: 2.400 M3. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cortina de Ar 1,50 metros - 220v. Evita entrada de insetos, odores e poeira. CARACTERÍSTICAS: Controle Remoto. 2 velocidades. Controlador de Fluxo de ar. Ventiladores Eficientes e Silenciosos. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: Comprimento: 150 Centímetros. Tensão - Fase - Frequência: 220 V - 1 F - 60 Hz. Potência: 280 W. Nível de ruído - interno / externo: 59 dB(A). Dimensões (L x A x P): 150 x 21,5 x 18 cm.	Unidade	10	-	02	-	-	-	12	1.185,50	14.226,00
35	Cutter (CATMAT 274604): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Tampa: Aço Inoxidável Material Externo: Aço Inoxidável Quantidade Disco: 6 unidades. Função Disco: Ralador/Fatiador E Desfiador Cor: Cinza. Potência: 1/2 CV Tensão: 110/220 v, Peso: 35 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cutter totalmente em aço inoxidável com duas velocidades de corte. Volume da bacia 10l. Capacidade de 2 a 8 kg. Rotação das facas de 1800/3600 rpm.	Unidade	01	-	01	-	01	01	04	3.370,50	13.482,00



36	Descascador tipo 1 (CATMAT 230187): Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 6 KG, Produção Aproximada: 120 KG/H Potência Motor: 0,25 CV, Tensão: 110/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Descascador de Batatas Cebolas e Alhos em aço inox, capacidade 6 kg; Voltagem (v): 110/220; Produção media (kg/h): 120; Motor (cv): ¼.	Unidade	01	01	-	-	-	-	02	2.498,00	4.996,00
37	Descascador tipo 2 (CATMAT 239598): Descascador Industrial Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 7 KG, Produção Aproximada: 250 KG/H Potência Motor: 0,33 CV, Tensão: 220 V, Dimensões: 715 x 480 x 580. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Descascador Inox ideal para descascar batatas, cenoura, beterraba, alho etc. com capacidade de 10 kg e produção de 200 kg por hora. Potência do motor de 0,5 CV. Frequência 60Hz. Tensão de 220 V.	Unidade	01	-	01	02	01	05	10	2.499,00	24.990,00
38	Desidratador Para Frutas, Legumes e Vegetais (CATMAT 402832): Material: Aço Inoxidável, Modelo: Profissional Tipo: Elétrico Tensão: 220 V, Profundidade: 1.350 MM, Largura: 600 MM, Altura: 1.250 MM. Acessórios: 12 Bandejas. Características Adicionais: Rodízios E Termômetro Digital, Aquecimento Misto Revestimento Interno E Externo: Chapa Aço Inoxidável, Material Isolamento Térmico: Lã De Rocha Área Útil Secagem: 5,40 M2, Material Bandejas: Aço Inoxidável. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Sistema de aquecimento misto contendo rodízios e termômetro digital com dispositivo de controle de temperatura. Aplicação Frutas / Legumes / Hortaliças.	Unidade	01	-	02	-	02	-	05	4.323,64	21.618,20
39	Escorredor Industrial (CATMAT 485587):	Unidade	02	-	01	-	02	-	05	613,40	3.067,00

	Escorredor Louça Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 80 Pratos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Escorredor de Pratos Industrial, capacidade para 80 Pratos. Dimensões aproximadas: largura: 33 cm; comprimento: 1 m.										
40	Estante em aço inox para cozinha industrial (CATMAT 412189): Estante Metálica Material: Aço Inox Aisi 304, Altura: 180 cm, Largura: 93 cm, Profundidade: 55 cm, Tipo Prateleiras: Reguláveis Quantidade Prateleiras: 4 unidades. Características Adicionais: Montantes Em Perfil: 2"; Parafusada; Sapatas Borra. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estantes em aço inox para armazenamento de gêneros secos. Características: Em aço inox AISI 304 Com 4 planos reguláveis Planos perfurados Detalhes: Capacidade aproximada: 120 KG de carga estática por plano. Parafusos em aço inox. Sapatas em aço inoxidável. Dimensões aproximadas: Comprimento = 1,0 m x Largura = 50 - 55 cm x Altura = 1,8 a 2,0 m. Marca de referência: Indusfrio.	Unidade	08	-	04	10	-	-	22	1.699,99	37.399,78
41	Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas – 1,5 m (CATMAT 445086): Estante Metálica, Material: Aço Inoxidável Aisi 304 18.8, Altura: 1,75 M, Largura: 1,40 M, Profundidade: 55 cm, Tipo Prateleiras: Reguláveis E Removíveis Quantidade Prateleiras: 4 unidades. Características Adicionais: Prateleiras Lisas Capacidade: 300 KG. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estante de aproximadamente 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 304 de alta qualidade e resistência. Suporta até 300 kg de carga, sendo 120 kg em cada prateleira.	Unidade	10	-	06	-	02	01	19	1.835,10	34.866,90

	Características: 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Quatro prateleiras reforçadas. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. 12 meses de garantia.										
42	Embutideira Elétrica (CATMAT 231347): Embutidora Alimentícia Tipo: Vertical, Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Manual Capacidade: 15 KG, Aplicação: Salsicha, Linguíça. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Embutidora alimentícia, material aço inoxidável, funcionamento elétrico (220V), capacidade 15 kg. Aplicação: produção de linguíças. Em conformidade com a NR 12.	Unidade	01	-	-	-	-	-	01	23,378,01	23.378,01
43	Exaustor (CATMAT 453142): Material: Chapa Aço Carbono Aplicação: Parede, Diâmetro: 30 CM Potência Motor: 1/2 HP Tipo Motor: Monofásico, Rotação Motor: 1750 A 1800 RPM, Tensão: 220 V Características Adicionais: Hélice Com 6 Paletas De Alumínio, Grade Externa De Tipo: Axial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Exaustor Axial, com 30 a 40 cm de diâmetro, potência 120 W, rotação de 1750 a 1800 rpm, tensão de 220 V/bivolt. Devidamente instalado e montado no local.	Unidade	-	05	01	02	-	03	11	767,48	8.442,28
44	Fatiador De Frios (CATMAT 230201): Máquina Fatiadora Material: Aço Inoxidável, Material Lâmina: Aço Alemão Diâmetro: 370 mm, Potência: 5 HP, Tipo Motor: Monofásico, Frequência: 60 Ciclos E 580 Giros Lâmina/Minuto Alimentação: 110/220 v, Aplicação: Processamento Carnes. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fatiador de frios semi-automático em aço inox. Motor 1/3 HP. Espessura de corte 2 mm. Monofásico. Sistema de segurança em conformidade com a NR-12.	Unidade	02	-	-	02	01	02	07	3.807,69	26.653,83

45	Fogão industrial com 4 queimadores (CATMAT 441354): Material: Aço Inoxidável Quantidade Bocas: 4 unidades. Acabamento Superficial: Escovado Tipo Acendimento: Manual. Altura: 800 mm, Comprimento: 1300 mm, Funcionamento: Gás Largura: 1100 mm. Características Adicionais: Grelhas Em Ferro Fundido 40 cm X 40 cm, 04 Queimadores. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial com 4 bocas sem forno. Corpo e mesa de aço inoxidável com pintura eletrostática. Grelha aproximadamente 40x40cm, em ferro fundido. Queimadores duplos, de fácil remoção para limpeza e manutenção. Controle da chama no varão do fogão. Proteção móvel do queimador.	Unidade	-	03	01	-	-	-	04	1.575,80	6.303,20
46	Fogão industrial com 4 queimadores com forno (CATMAT 441353): Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Manual Comprimento: 1300 mm, Largura: 1100 mm, Altura: 800 mm. Características Adicionais: Grelhas Em Ferro Fundido 40 X 40 cm, Com Forno, Se Quantidade Bocas: 4 unidades. Acabamento Superficial: Escovado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial 4 bocas com forno, com queimadores duplos, em ferro fundido de 700gr, grelhas em ferro fundido de aproximadamente 40x40 cm, gabinete inferior aberto em chapa de aço inoxidável AISI 304 , liga 18.8, com prateleira gradeada, perfil em U bitola 18, 16 e 14. Registro de gás de controle progressivo industrial de APIS com canopla de proteção em baqueliti, independente para o cachimbo e a coroa do queimador duplo. Encaminhamento interno de gás por conexões de bronze e tubo de cobre de 5/16". Calha para resíduos em aço inoxidável. Pés em aço inox 4,	Unidade	01	01	03	02	01	-	08	1.825,00	14.600,00

	com sapatas niveladoras em polietileno, dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Dimensões aproximadas: comprimento 1300 mm, largura 1100 mm, altura 800 mm. Com instalação e manutenções conforme garantia.										
47	Fogão industrial com 6 queimadores sem forno (CATMAT 451454): Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável, Funcionamento: Gás, Tipo Acendimento: Manual, Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos. Características Adicionais: 6 Queimadores Duplos, Forno, Chapa E Banho-Maria A Quantidade Bocas: 6 UN. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 06 queimadores duplos, grelhas de aproximadamente 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra- reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105 cm) x altura (80 cm). Com INSTALAÇÃO.	Unidade	01	-	01	-	01	-	03	2.197,94	6.593,82
48	Fogão industrial com 8 queimadores sem forno (CATMAT 239902): Fogão Industrial Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás Comprimento: 2.280 mm, Largura: 1.060 mm Altura: 800 mm, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos. Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 cm / Queimadores Duplos, Quantidade Bocas: 08. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: COM INSTALAÇÃO. Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 08	Unidade	-	-	01	-	-	-	01	3.658,44	3.658,44

	queimadores duplos, grelhas de aproximadamente 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra - reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105 cm) x altura (80 cm).										
49	Formadora De Hambúrgueres Manual (CATMAT 258168): Formato: Redondo Diâmetro: 12 CM Tipo: Manual. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Equipamento portátil de bancada, Construído totalmente em AÇO INOXIDÁVEL. Funciona através de alavanca manual tipo vai e vem, proporcionando movimentos Linear de curso fixo para o Molde; Linear Ajustável para Cremalheira e Extração Automática do Hambúrguer. Equipado com 02 moldes de tamanho padrão de 90 e 110 gramas. Características Técnicas: Produção aproximada:...500 unidades/hora Capacidade de massa no cilindro... 06 litros Dimensões do Produto:. A 630 x L 360 x C 470 mm Peso Liquido Aproximado:... 28 kgs.	Unidade	01	02	-	-	-	-	03	1.599,00	4.797,00
50	Forno Industrial – Tipo 01 (CATMAT 258390): Tipo: A Gás Material: Chapa Aço Inoxidável. Tensão Alimentação: 220 V. Características Adicionais: Vapor Simples E Combinado; Ar Quente; Banho Maria; Faixa Temperatura: 0 A 300 °C. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno industrial combinado a gás. Capacidade: 20 GN's (dimensões aproximadas = 530 mm x 325 mm x 65 mm). Compatível com GNs de demais profundidades e grelhas. Fabricado em aço	Unidade	-	01	-	-	-	01	02	37.685,55	75.371,10

	inoxidável. Alto poder de isolamento térmico. Sistema digital. Dotado de porta com visor frontal com vidro duplo/temperado. Com sistema de vedação e luz interna. Temperatura: ajustável de 50oC a 250°C. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Composto das cinco funções básicas (seco, vapor, combinado, regeneração e banho maria), mais o sistema de auto limpeza. Número de refeições aproximado: 700 refeições por turno de 04 horas. Com mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto, com regulador de pressão do gás, com controle de temperatura dentro da câmara, com mangueira de esguicho de higienização, com suporte esguicho, com filtro de água, trilhos para GN's e com cavalete (base para apoio do forno), em aço inoxidável. Provido de recipientes gastronormes, sendo 20 GN's lisas, 20 GN's grelhas e 04 GN's perfuradas. Inclusas peças de instalação e conexão. Tensão 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO. Modelo e marca de referência: Forno Combinado a Gás 20 GNS FCDB20G Venâncio.										
51	Forno Industrial –Tipo 03 (CATMAT 445792): Forno Industrial Tipo: A Gás. Material: Chapa Aço Inoxidável Tensão Alimentação: 220 V Características Adicionais: 16 Assadeiras Comprimento: 1140 mm Largura: 1953 mm, Altura: 2.340 mm, Consumo: 1,80 KG/H, Tipo Câmera: Porta Com Vidro Duplo Temperado Faixa Temperatura: 30 A 250 °C. Componentes: 03 Turbinas Radiais, 1 Carro Fixo 1 Carro Giratório Peso: 680 KG. Aplicação: Padaria. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Forno turbo a gás, fabricados em aço com pintura epóxi, acabamento frontal em	Unidade	-	-	01	-	01	-	02	37.218,20	74.436,40

	aço inoxidável. visor com tecla geral, motor turbina, lâmpada e fusível, possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta, controlador digital (programação , controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor) , medidas aproximadas: 1,2 m comprimento; 2,0 m largura; 2,0 m altura. Capacidade - 16 assadeiras. Voltagem - 220v.										
52	Freezer Vertical (CATMAT 291029) : Refrigerador Expositor Aplicação: Refrigeração Enlatados E Congelados. Capacidade: 406 L Tipo: Vertical Características Adicionais: Porta De Vidro Transparente. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refrigeração e exposição produtos, Temperatura: -4° a +2°C, Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada, Controlador Eletrônico Digital: Com indicador de temperatura e degelo automático, Chave seletora de temperatura, Prateleiras: 330PVA possui 2 níveis e 450PVA possui 3 níveis, aramadas, reguláveis, + estrado aramado, Iluminação: Fluorescente (1 lâmpada interna e 1 no painel luminoso externo), Porta: Vidro temperado, duplo, de baixa emissividade, com sistema de aquecimento e chave de porta. Cor Branca. Com baixo nível de consumo de energia elétrica. Capacidade de 300 a 450 Litros. Voltagem: bivolt.	Unidade	07	-	01	-	-	01	09	4.380,00	39.420,00
53	Geladeira Comercial Com Controlador Eletrônico (CATMAT 451181): Refrigerador Alimentos, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado Quantidade Portas: 6 UN Capacidade: 1.553 L. DESCRIÇÃO	Unidade	01	01	01	-	01	01	05	15.084,53	75.422,65

	COMPLEMENTAR: GELADEIRA COMERCIAL COM CONTROLADOR ELETRÔNICO. Dimensões aproximadas: Frente(mm) de 1183/ Profundidade(mm) de 666/ Altura(mm) de 2030/ Capacidade bruta(litros) de 1044 a 1553L/ Temperatura: +1° a +°7C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme garantia.										
54	Lavatório para assepsia das mãos (CATMAT 475043): Lavatório Mãos Material: Aço Inoxidável, Comprimento: 385 mm, Largura: 430 mm, Altura: 375 mm. Características Adicionais: Acionamento Pedal E Torneira Com Temporizador. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Lavatório para assepsia das mãos com acionamento por Pedal (PÉ).Em aço inox AISI 304. Com uma torneira. Acionamento sem contato com as mãos. Detalhes: Sifão e Válvula de 1". Dimensões aproximadas (C x L x A): 38,5 cm x 43 cm x37,5cm. COM INSTALAÇÃO.	Unidade	03	-	01	03	-	-	07	1.199,99	8.399,93
55	Liquidificador Industrial – Tipo 01 (CATMAT 405225): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox Altura: 495 MM, Capacidade: 2 L Potência Motor: 800 W Tensão Nominal: 110/220 V, Profundidade: 202	Unidade	02	01	-	01	01	-	05	464,52	2.322,60

	MM. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 2l - baixa rotação. Copo em aço inox composto por 4 facas no fundo, todas em aço inox com o corte em material temperado, a sua rotação 18000 rpm. Deve seguir todos os padrões do INMETRO e ter o Certificado por Órgãos Autorizados - OCPs. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Potência: 800w. Consumo: 0,38kw/h. Rotação aproximada: 3500 RPM. Voltagem: 220v. Capacidade: 2 litros. Dimensões aproximadas: Altura: 52 cm. Largura: 20 cm. Profundidade: 20 cm. Garantia: 6 meses.										
56	Liquidificador Industrial – Tipo 02 (CATMAT 219499): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Alumínio Largura: 250 mm, Altura: 630 mm Peso: 12 KG, Capacidade: 4 L Potência Motor: 0,50 CV, Tensão Nominal: 110/220 V. Aplicação: Industrial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 4l – baixa rotação- INOX de BAIXA rotação , ideal para preparo de purês e cremes. Com copo e corpo produzidos em aço inox e tampa em alumínio repuxado. O Produto deve seguir as normas NR-12. Proteção no copo, para evitar acidentes. Tensão de 220v ou bivolt. Rotação aproximada de 3500 rpm.	Unidade	02	-	01	-	-	-	03	559,74	1.679,22
57	Liquidificador Industrial – Tipo 03 (CATMAT 429383): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Aço Inox Capacidade: 4 L, Tensão Nominal: 220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 4l – alta rotação. CORPO: Inox POTÊNCIA: 1/HP/800 Watts FREQUÊNCIA: 50/60 Hz ROTAÇÃO: 18.000 RPM TAMPA: Alumínio	Unidade	02	-	01	02	-	02	07	512,50	3.587,50

	Repuxado COPO: 4 Litros Inox PRAZO DE GARANTIA: 06 meses contra defeito de fabricação INDICADO PARA: é utilizado para sucos naturais, vitaminas.										
58	Liquidificador Industrial – Tipo 04 (CATMAT 219500): Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável, Material Base: Alumínio Largura: 280 mm, Altura: 720 mm, Peso: 12,50 KG, Capacidade: 8 L Potência Motor: 0,50 CV, Tensão Nominal: 110/220 V, Aplicação: Industrial. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Liquidificador Industrial 8 litros – baixa rotação. Material / Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 8 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3500 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 40 cm aproximadamente.	Unidade	02	01	02	02	02	02	11	935,91	10.295,01
59	Maquina De Gelo (CATMAT 451567): Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V. Capacidade De Produção: 70 KG / DIA. Tipo Gelo: Escamas. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Máquina de gelo em escamas - Velocidade do motor 1400 rpm - 220volts. Descrição: Máquina de fabricação de gelo em escamas, automática, de produção contínua, capacidade para 70Kg de gelo por dia. Motor/compressor livre de CFC de alta eficiência, econômico, com baixo consumo de energia; Quatro pés reguláveis possibilitam melhor nivelamento; Fabricação do gelo realizada através de um mecanismo de rosca espiral; Acompanha pá de coleta de gelo, e mangueiras para conexão	Unidade	02	-	01	-	-	01	04	7.980,00	31.920,00

	e filtro de água.										
60	Mesa lisa em aço inox COM paineleiro (CATMAT 464844): Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox, Comprimento Mesa: 2,90 m Largura Mesa: 90 m. Características Adicionais: Com Tampo E Prateleira Gradeado Sem Rodízio. Altura Mesa: 90 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa confeccionada totalmente em aço inox. Tampo inox. Solda inerte em argônio. Sapatas Niveladoras em Polipropileno. Pernas tubulares em aço inox. Paineleiro liso inferior em aço inox. Dimensões aproximadas (C x L x A): 290 cm x 90 cm x 90 cm (Cozinha)	Unidade	-	-	01	02	01	01	05	2.268,14	11.340,70
61	Mesa Em Inox Com Rodinhas (CATMAT 254670): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,90 M, Largura: 0,90 M. Características Adicionais: Com Rodízio. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos, dimensões aproximadas 1,90 x 0,70 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano.	Unidade	02	-	06	02	01	-	11	1.700,00	18.700,00
62	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01 (CATMAT 318883): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos Material Tampo: Aço Inoxidável. Material Estrutura: Tubular Metálica Comprimento: 1,90 M Largura: 0,90 M Altura: 0,90 M. Aplicação: Manipulação De Alimentos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,90 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano. Sem rodízio, pés fixos.	Unidade	-	-	06	01	-	-	07	1.294,72	9.063,04

63	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02 (CATMAT 235409): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,50 M Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M. Características Adicionais: Acabamento Sanitário. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,80 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano, pés fixos.	Unidade	-	-	05	-	-	01	06	1.268,50	7.611,00
64	Mesa Em Inox Com Borda (CATMAT 235409): Mesa Manipulação / Preparação Alimentos. Material Tampo: Aço Inoxidável, Material Estrutura: Aço Inoxidável Comprimento: 1,50 M, Largura: 0,80 M, Altura: 0,90 M. Características Adicionais: Acabamento Sanitário. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,80 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo com borda que evita escorrer líquidos. Pés fixos.	Unidade	-	-	02	-	01	-	03	1.268,50	3.805,50
65	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02: Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox Comprimento Mesa: 1,0 M Largura Mesa: 0,75 M Altura Mesa: 0,90 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com rodizio ou fixa com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões aproximadas (C x L x A): 100cmx75cmx90cm (Refeitório / bandejas)	Unidade	-	-	06	-	01	-	07	1.400,00	9.800,00
66	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03: Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox, Comprimento Mesa: 0,8 M, Largura Mesa: 0,50 M	Unidade	-	-	-	-	01	-	01	659,00	659,00

	Altura Mesa: 0,75 M. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões (C x L x A): 80 cm x 50 cm x 75 cm (Talheres / sobremesas)										
67	Modeladora De Pães (CATMAT 244335): Modeladora Massa Panificação Tipo: Trifásica. Dimensões: 380 X 670 X 400 MM Potência Motor: 1/2 CV, Tensão Alimentação: 110/220 V Consumo: 0,18 KW/H, Peso: 51 KG, Capacidade Produção: 750 A 1.000 Pães De 50 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Modeladora para vários tipos de pães, com rolos de laminação com diferentes espaços entre si. Com sistema de monitoramento da abertura da grade de proteção móvel realizado por 2 chaves de fim de curso, que promove a parada imediata do equipamento em caso de abertura da grade. Proteções fixas nas partes superiores e nas esteiras de entrada da máquina. Motor com moto freio acoplado, configurado para frenagem rápida, respondendo aos 2 botões de emergência. Trifásica, tensão de 220/380v, peso aproximado 51 kg, capacidade aproximada de modelagem de massa de no mínimo 25 gramas e no máximo 650 gramas, medidas aproximadas externas da máquina: 380 mm x 670 mm x 400 mm, o equipamento deve obedecer a NR 12 - Certificado pelo INPAME.	Unidade	-	-	01	-	-	-	01	5.198,98	5.198,98

68	Moedor De Carne (CATMAT 445211): Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável Capacidade Moagem: 700 KG/H, Potência Motor: 3 HP. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Conjunto da boca e caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Gabinete de chapa de aço inox escovado. Motor monofásico de 3CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagem de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Dimensões aproximadas: Altura (mm): 500, Largura (mm): 400, Profundidade (mm): 900.	Unidade	02	-	-	-	-	01	03	2.481,50	7.444,50
69	Pass-Through Conjugado (CATMAT 283613): Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável, Material Isolamento: Poliuretano Quantidade Portas: 4 unidades, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quer Quentes, Quer Frios. Características Adicionais: Aquecido Em 4 Portas E Refrigerado Em 2 Portas. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Pass-Through Conjugado (Aquecido/refrigerado) – Dimensões aproximadas de 1400 mm (comprimento) x 850 mm (largura) x 2.005mm (altura). Com 20 cubas lisas (gns 1/1 x 100mm). Características: Em aço inox AISI 304. 04 Portas Cegas. Controlador digital. Fundo em aço inox. Isolamento em poliuretano. Com rodízios giratórios. Capacidade: 40 gns 1/1 x 100mm (profundidade). Compartimento Aquecido: Revestimento interno em alumínio. Compartimento Refrigerado: Revestimento interno em chapa pet branca. Degelo automático. Tensão: 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO	Unidade	01	-	01	-	01	-	03	7.564,25	22.692,75

70	Refresqueira (CATMAT 434625): Refresqueira Material Estrutura: Aço Inoxidável Material Depósito: Policarbonato Tipo: 2 Depósitos, Capacidade: 30 L, Tensão: 220 V, Potência: 278 W Aplicação: Servi Bebidas Frias. Características Adicionais: Pingadeira Removível. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Refresqueira 2 Bojos. 30 Lt / 220 V.Com capacidade para 30 litros(2 depósitos de 15l) podem ser usadas para sucos, água de coco, suco de milho, chás, bebidas lácteas e achocolatados, sendo ideais para lanchonetes, escolas, etc. Características Técnicas: Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro. Gás R134a: inofensivo à camada de ozônio. Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto. Sistema de agitação com pá:próprio para bebidas de maior ou menor densidade. Evaporador em aço inox. Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização. Termostato de temperatura regulável. Baixo consumo de energia: sistema de refrigeração balanceado. Gabinete em aço inox. Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. Com instalação, treinamento de uso e manutenções conforme garantia.	Unidade	-	-	02	02	01	01	06	2.524,00	15.144,00
71	Secador De Mãos Automático (CATMAT 445218): Secador Mãos Material: Aço Inoxidável Tensão: 220 V, Potência: 1.800 W. Características Adicionais: Sistema Automático, Fluxo De Ar: 240 L/S, Rotação Motor: 20.000 RPM. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Secador de mãos automático. Acionamento por sensores. Voltagem 220 V; Grau de proteção contra água: IP22; com 2 placas eletrônicas interligadas (1 motor e 1 para sensores); motor turbo 1100 W(profissional);	Unidade	08	-	-	-	02	01	11	931,49	10.246,39

	Potência de consumo 1800 W; resistência de 1200 W. Dimensões aproximadas :A 280xL 195xP 175 mm. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos; Deve conter o selo do INMETRO										
72	Seladora Embalagem (CATMAT 486800): Seladora Embalagem Material: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V Funcionamento: Manual, Aplicação: Seladora / Embaladora Filme Pvc Potência: 400 W, Largura Carretel: 50 cm. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: SELADORA MANUAL; SELADORA ELÉTRICA 220 V OU BIVOLT, ACIONAMENTOS MANUAL, CONTROLES DE TEMPERATURA E TEMPO DE SOLDA, ÁREA DE SOLDAGEM DE NO MÍNIMO 30 CM, MODELO DE MESA	Unidade	02	02	02	-	-	01	07	459,00	3.213,00
73	Seladora Embalagem/Vácuo (CATMAT 482021): Seladora Elétrica Tipo: Térmica Semiautomática, Aplicação: Para Microplacas, Acessórios: Indicador Visual/Sonoro P/ Solda Defeituosa Operação: Faixa De 80~200°C, Vedação De 1 A 5 Níveis Características Adicionais: Microprocessador, Led, Solda Picote, Grau 6,5 Mm, Voltagem: 115/220 V. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Seladora a vácuo com as seguintes características: bomba de vácuo com 73m3/h (no mínimo); câmara dupla, estrutura em aço inox aisi 304; tampa móvel, gabinete e tampa em aço inox; painel digital programável; duas barras de selagem de 48mm cada (no mínimo); espaço entre barras 70cm; altura interna 23,5cm; tempo de processamento aproximado 25 segundos; produção horária aproximada 120 processos; gabinete com rodízios; 220v.	Unidade	02	01	-	-	01	01	05	800,04	4.000,20

74	Tacho para doce de leite (CATMAT 486018): Material: Aço Inoxidável Tipo Descarga: Basculante. Características Adicionais: Tipo Cilindrico Vertical Com Fundo Reto, Modelo A Finalidade: Preparo De Doces Em Geral. Capacidade: 100 Litros. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tacho em inox Aisi 304, basculante, com camisa dupla, aquecimento a vapor e a gás, capacidade de 100 L, com tampa, agitador automático, manômetro, purga e termômetro. Finalidade: produção de doces em geral. Em conformidade com a NR 12.	Unidade	-	-	-	-	-	01	01	17.998,00	17.998,00
75	Termômetro Digital Tipo Espeto (CATMAT 366333): Tipo: Espeto Faixa Medição Temperatura: - 50°C A 300 °C, Aplicação: Nutrição Hospitalar Material: Aço Inoxidável. Características Adicionais: Tecla Liga E Desliga, Alarme A Prova D'Água. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Termômetro digital tipo espeto, mede a temperatura entre -50 a + 300 C, botão para a troca de unidades de temperatura °C e °F, com indicação de bateria fraca, visor de Cristal Liquido, botão liga/desliga, e desligamento automático após 15 minutos sem uso.	Unidade	-	10	16	02	-	-	28	69,26	1.939,28
76	Termômetro digital para freezer e geladeira (CATMAT 477906): Tipo: Digital Faixa Medição Temperatura: Interna (-20/+70°C) E Externa (-50/+70°C) °C Aplicação: Medição De Temperatura Em Ambientes, Material: Plástico. Características Adicionais: Botão Liga/Desliga, Cabo Extensor Com Mínimo 2m Alimentação: Pilha. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Indicador de temperatura externa e interna. Função Máxima e Mínima. Leitura em °C E °F. Indicação - Indicado Para	Unidade	02	-	04	-	05	03	14	63,87	894,18

	Medir a Temperatura de equipamentos. Cabo de aproximadamente 1,80m a 2,30m. Escala Interna: -20°C À 70°C - Escala Externa: -50°C À 70°C. Alimentação: 1 Pilha AAA Pilhas/Baterias INCLUSAS. Garantia mínima de 06 meses.										
77	Triturador De Alimentos (CATMAT 473236): Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável. Cor: Prata. Função Disco: Mixer / Triturador Tensão: 220 V. Potência: 500 W. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: TRITURADOR DE ALIMENTOS. Especificações: voltagem: monofásico: 220 V: Velocidades Variável de 2000 e 12500 rpm; indicado para pequenas preparações; Comprimento aproximado do tubo: 190 mm. Comprimento total aproximado: 485 mm	Unidade	01	-	-	-	01	01	03	270,20	810,60
Valor Total Estimado da Contratação											1.248.475,94

Observações:

Item 09: Forno Micro-Ondas – Tipo 01 (CATMAT 399105). Alterado para CATMAT 445383 e mantidas as mesmas características da descrição.

Motivo: No momento da Cotação de Preços, o código 399105 não estava disponível no Sistema de Pesquisa de Preços GOV.

Itens 01 ao 19: Equipamentos de Cozinha Doméstica

Itens 20 ao 77: Equipamentos de Cozinha Industrial

Legenda:

CP: Campus Petrolina

CO: Campus Ouricuri

CPZR: Campus Petrolina Zona Rural

CF: Campus Floresta

CSMBV: Campus Santa Maria da Boa Vista

CST: Campus Serra Talhada

CS: Campus Salgueiro

Petrolina – PE, 07 / 02 / 2025

 Documento assinado digitalmente
JOSE ALCIERMES MARQUES VIANA
Data: 07/02/2025 11:34:32-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>