

FLNº 01/43
FCS



MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CML - 1ª RM
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

TERMO DE ABERTURA

Em cumprimento ao dispositivo no *caput* do artigo 22 do Decreto Nr 7.892/13, autuo os documentos abaixo discriminados, tendo em vista a necessidade premente de despesas com alimentação de para o Setor de Aprovisionamento:

- NOTA DE CRÉDITO;
- REQUISIÇÃO;
- CONSULTA AO FORNECEDOR;
- AUTORIZAÇÃO FORNECEDOR;
- CONSULTA ÓRGÃO GERENCIADOR;
- AUTORIZAÇÃO ÓRGÃO GERENCIADOR;
- ATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO;
- HABILITAÇÃO (SICAF, CEIS, CADIN, CNDT);
- NOTA DE EMPENHO;
- TERMO DE REFERÊNCIA;
- TERMO DE ENCERRAMENTO.
- PROCESSO CONTENDO 43 FOLHAS RUBRICADAS.

Existe vantagem na aquisição se efetuada neste momento.

O processo referenciado, por mim conferido, está de acordo com a legislação em vigor.

Rio de Janeiro – RJ, 18 de Março de 2020.


Rodrigo Gomes da Cruz
1º SGT INT
Setor de Aprovisionamento
ID: 1126785243
Auxiliar do Setor de Aprovisionamento

___ SIAFI2020-CONTABIL-DEMONSTRA-CONRAZAO (CONSULTA RAZAO POR C. CONTABIL) ___

FL. Nº 02/13
PCL

18/03/20 10:55

USUARIO: GOMES CRUZ

DATA EMISSAO : 29Jan20 VALORIZACAO : 29Jan20 NUMERO : 2020NC401211

UG EMITENTE : 160504 - COMANDO LOGISTICO - GESTOR

GESTAO EMITENTE : 00001 - TESOURO NACIONAL

UG/GESTAO FAVORECIDA : 160323 / 00001 - H GE RIO DE JANEIRO

OBSERVACAO

(061903-H GU VM)DABST-SGLS-PLJ- DPS DO PASA NO SET APRV. OBSERVAR O PDRLOG2020 /A5-PASA.EMPH ATÉ 31/AGO/2020.

NUM. TRANSFERENCIA :

EV.	ESF	PTRES	FONTE	ND	SB	UGR	PI	V A L O R
300063	1	171397	0100000000	449052		160504	E6SUPLJA5PA	25.500,00

LANCADO POR : 89372409634 - ALVIM

UG : 160504 29Jan20 08:42

PF1=AJUDA PF3=SAI PF4=ESPELHO PF12=RETORNA

FL. Nº 03/13
[Handwritten signature]

DIEx nº 32-Set Aprov/Div Adm/HGeRJ
EB: 65344.002730/2020-51

Rio de Janeiro, RJ, 5 de março de 2020.

Do Encarregado do Setor de Aprovisionamento
Ao Sr Fiscal Administrativo
Assunto: requisição de material

1. Solicito providências, nos termos do contido na Lei 8.666/1993 e na IG 12 – 02, no sentido de adquirir o material descrito a seguir, conta contábil 44.90.52.

2. A aquisição é necessária para melhoria na qualidade dos serviços prestados pelo Setor de Aprovisionamento do Hospital Geral do Rio de Janeiro.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Fogão Industrial de 6 bocas	Und	1
24	Pass Thru Aquecido Vertical	Und	1

PE: 04/2019
57

UASG:160318

CNPJ: 14.203.779/0001-

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
50	Máquina de Lavar Louças NT300 3T	Und	1

PE: 4/2019
70

UASG:160318

CNPJ: 18.007.154/0001-

Danielle S. Cipriano
DANIELLE DA SILVA CIPRIANO - 1º Ten
Encarregado do Setor de Aprovisionamento

"INTENDÊNCIA: SOLDADO DO ACANTO, UM SÉCULO DE EXCELÊNCIA NA LOGÍSTICA MILITAR TERRESTRE"

Fl. Nº 04143


 Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais
 ATA SRP
Ministério da Economia

Área de Trabalho

Consultas: **Solicitação de Adesão** 05/03/2020 10:25:32
 Ambiente: PRODUÇÃO Adesão

Gestão: Licitação

Aplicação: 152121 - COMANDO DO EXERCITO UASG Gerenciadora: 160318 - ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGISTICA

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico
 Nº da Licitação: 00004/2019
 Nº da IRP: 00014/2018
 Nº do Processo: 653400056322019
 Compra Nacional: Não
 Gerenciada/Autorizada ME/SGD: Não

Solicitação	Itens	Ocorrências																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Data/Hora</th> <th>Motivo</th> <th>CPF do Responsável</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>28/02/2020 11:10</td> <td>Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 1 com a quantidade 1.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> <tr> <td>28/02/2020 11:11</td> <td>Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 24 com a quantidade 1.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> <tr> <td>28/02/2020 11:11</td> <td>Solicitada adesão para o fornecedor 18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI para o item 50 com a quantidade 1.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> <tr> <td>28/02/2020 11:11</td> <td>Solicitação enviada para análise.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> <tr> <td>04/03/2020 15:54</td> <td>Iniciada a análise da solicitação.</td> <td>092.563.327-52</td> </tr> <tr> <td>04/03/2020 15:57</td> <td>Solicitação concluída.</td> <td>092.563.327-52</td> </tr> </tbody> </table>			Data/Hora	Motivo	CPF do Responsável	28/02/2020 11:10	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 1 com a quantidade 1.	091.018.257-47	28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 24 com a quantidade 1.	091.018.257-47	28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI para o item 50 com a quantidade 1.	091.018.257-47	28/02/2020 11:11	Solicitação enviada para análise.	091.018.257-47	04/03/2020 15:54	Iniciada a análise da solicitação.	092.563.327-52	04/03/2020 15:57	Solicitação concluída.	092.563.327-52
Data/Hora	Motivo	CPF do Responsável																					
28/02/2020 11:10	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 1 com a quantidade 1.	091.018.257-47																					
28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 24 com a quantidade 1.	091.018.257-47																					
28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI para o item 50 com a quantidade 1.	091.018.257-47																					
28/02/2020 11:11	Solicitação enviada para análise.	091.018.257-47																					
04/03/2020 15:54	Iniciada a análise da solicitação.	092.563.327-52																					
04/03/2020 15:57	Solicitação concluída.	092.563.327-52																					

Solução Saneeco

FL. Nº 05143
 [Handwritten Signature]

	Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais	ATA SRP	Ministério da Economia																		
Área de Trabalho		28/02/2020 11:11:44																			
Consultas Ambiente: PRODUÇÃO		Solicitação de Adesão																			
Gestão																					
Citação		UASG Gerenciadora																			
Apoio		160318 - ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGISTICA																			
62121 - COMANDO DO EXERCITO																					
Modalidade de Licitação	Nº da Licitação	Nº da IRP	Nº do Processo																		
Pregão Eletrônico	00004/2019	00014/2018	653400058322019																		
Compra Nacional	Gerenciada/Autorizada ME/SGD																				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>																		
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Solicitação</th> <th>Itens</th> <th>Ocorrências</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Ocorrências</td> </tr> <tr> <th>Data/Hora</th> <th>Motivo</th> <th>CPF do Responsável</th> </tr> <tr> <td>28/02/2020 11:10</td> <td>Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 1 com a quantidade 1.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> <tr> <td>28/02/2020 11:11</td> <td>Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 24 com a quantidade 1.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> <tr> <td>28/02/2020 11:11</td> <td>Solicitada adesão para o fornecedor 18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI para o item 50 com a quantidade 1.</td> <td>091.018.257-47</td> </tr> </tbody> </table>				Solicitação	Itens	Ocorrências	Ocorrências			Data/Hora	Motivo	CPF do Responsável	28/02/2020 11:10	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 1 com a quantidade 1.	091.018.257-47	28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 24 com a quantidade 1.	091.018.257-47	28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI para o item 50 com a quantidade 1.	091.018.257-47
Solicitação	Itens	Ocorrências																			
Ocorrências																					
Data/Hora	Motivo	CPF do Responsável																			
28/02/2020 11:10	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 1 com a quantidade 1.	091.018.257-47																			
28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI para o item 24 com a quantidade 1.	091.018.257-47																			
28/02/2020 11:11	Solicitada adesão para o fornecedor 18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI para o item 50 com a quantidade 1.	091.018.257-47																			
<input type="button" value="Enviar Solicitação"/> <input type="button" value="Cancelar Solicitação"/>																					

Fl. Nº 06/43


 Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais
ATA SRP
 Ministério da Economia

Área de Trabalho 05/03/2020 10:24:51

Consultas Ambiente: **PRODUÇÃO** **Solicitação de Adesão**

Gestão de Licitação

Apoio Orgão: **UASG Gerenciadora**
62121 - COMANDO DO EXERCITO **160318 - ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGISTICA**

Modalidade de Licitação: **Pregão Eletrônico**
 Nº da Licitação: **00004/2019**
 Nº da IRP: **00014/2018**
 Nº do Processo: **653400055322019**
 Compra Nacional: **Não**
 Gerenciada/Autorizada ME/SGD: **Não**

Solicitação	Itens	Ocorrências																							
Filtro Nº do Item: <input type="text"/> Descrição do Item: <input type="text"/> Fornecedor: <input type="text"/> <input type="button" value="Pesquisar"/> <input type="button" value="Limpar"/>																									
3 adesão(ões) solicitada(s)																									
Item	Fornecedor	Adesão	Quantidade Solicitada	Situação	Ação																				
34185 - FOGÃO INDUSTRIAL <table border="1"> <tr> <th>Nº do Item</th> <th>Quantidade do Edital</th> <th>Unidade de Fornecimento</th> <th>Vigência</th> <th>0</th> <th>26</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>144</td> <td>Und</td> <td>29/11/2020</td> <td>0</td> <td>26</td> </tr> </table>	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	0	26	1	144	Und	29/11/2020	0	26	14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI <table border="1"> <tr> <th>Marca</th> <th>Quantidade Homologada</th> <th>Valor Unitário</th> </tr> <tr> <td>1º Venâncio</td> <td>144</td> <td>R\$ 3.675,7000</td> </tr> </table>	Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário	1º Venâncio	144	R\$ 3.675,7000	<table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </table>	0	1	1	Acelta	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	0	26																				
1	144	Und	29/11/2020	0	26																				
Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário																							
1º Venâncio	144	R\$ 3.675,7000																							
0	1																								
197310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS <table border="1"> <tr> <th>Nº do Item</th> <th>Quantidade do Edital</th> <th>Unidade de Fornecimento</th> <th>Vigência</th> <th>0</th> <th>37</th> </tr> <tr> <td>24</td> <td>80</td> <td>Und</td> <td>29/11/2020</td> <td>0</td> <td>37</td> </tr> </table>	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	0	37	24	80	Und	29/11/2020	0	37	14.203.779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI <table border="1"> <tr> <th>Marca</th> <th>Quantidade Homologada</th> <th>Valor Unitário</th> </tr> <tr> <td>1º Frixux</td> <td>80</td> <td>R\$ 4.299,2000</td> </tr> </table>	Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário	1º Frixux	80	R\$ 4.299,2000	<table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </table>	0	1	1	Acelta	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	0	37																				
24	80	Und	29/11/2020	0	37																				
Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário																							
1º Frixux	80	R\$ 4.299,2000																							
0	1																								
150141 - MÁQUINA LAVAR LOUÇAS <table border="1"> <tr> <th>Nº do Item</th> <th>Quantidade do Edital</th> <th>Unidade de Fornecimento</th> <th>Vigência</th> <th>0</th> <th>1</th> </tr> <tr> <td>50</td> <td>59</td> <td>Und</td> <td>29/11/2020</td> <td>2</td> <td>1</td> </tr> </table>	Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	0	1	50	59	Und	29/11/2020	2	1	18.007.154/0001-70 - ALL WORK COMERCIAL - EIRELI <table border="1"> <tr> <th>Marca</th> <th>Quantidade Homologada</th> <th>Valor Unitário</th> </tr> <tr> <td>1º NETTER</td> <td>59</td> <td>R\$ 17.500,0000</td> </tr> </table>	Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário	1º NETTER	59	R\$ 17.500,0000	<table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </table>	0	1	1	Acelta	Q
Nº do Item	Quantidade do Edital	Unidade de Fornecimento	Vigência	0	1																				
50	59	Und	29/11/2020	2	1																				
Marca	Quantidade Homologada	Valor Unitário																							
1º NETTER	59	R\$ 17.500,0000																							
0	1																								

3 registros encontrados, exibindo todos os registros.

Soluções SERPRO



Fl. Nº 07/103
FCS

MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
CML - 1ª RM
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

Rio de Janeiro, 05 de Março de 2020.

ESTOQUE LOCAL COMÉRCIO DE MATERIAIS EIRELI
CNPJ 14.203.779/0001-57

Solicito a possibilidade dessa empresa autorizar a utilização do pregão abaixo, como UG não participante, de acordo com o que prescreve o Decreto 7.892/13:

PREGÃO: 04/2019

UASG: 160318

ITEM	QUANT	VALOR UNIT (RS)	VALOR TOTAL(RS)
1	1	3.675,70	3.675,70
24	1	4.299,20	4.299,20
		TOTAL	RS 7.974,90

Setor de Aproveitamento do Hospital Geral do Rio de Janeiro
Avenida Duque de Caxias, Nr 1.551 – Vila Militar – Rio de Janeiro – RJ
Telefone: (21) 2457-1744 – e-mail: aprov_hgerj@yahoo.com.br

Estoque Local

FL. Nº 00/143
"O local do seu estoque, é aqui."

A

HGERJ - HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO

A/C.: SGT Cruz

AUTORIZAÇÃO

Baseado no Parágrafo Segundo do Art. 8º do Dec. 3931/01, que versa:

"... Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preço, observar as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos quantitativos registrados em ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas...".

Concordo em fornecer os **item 1, (01 unidades), item 24, (01 unidades)**, nas mesmas condições propostas na ata de registro de preço do **ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGÍSTICA, UASG. 160318, SRP. 04/2019**, isto é, nos mesmos preços praticados na devida ata, nos prazos de entrega estipulados e nas quantidades já mencionadas nesta Ata de Registro de Preço.

Rio de Janeiro, 05 de Março de 2020.



ANDRÉIA XAVIER DE BRITO - SÓCIA

RG: 10027172-5 - IFP

CPF: 034.449.567-11

Flytec Comercial Ltda

Rua Felipe Camarão, 138 sobreloja 205 -
 Maracanã - Rio de Janeiro - RJ.
 CNPJ 07.957.511/0001-45 I.E.
 78.095.830
 Email: contato@flytec@yahoo.com

HGERJ

PROPOSTA DE PREÇOS					
Nº	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUAN T	VALOR	VALOR TOTAL
1	Fogão 6 bocas com chapa	UND	1	R\$ 3.798,00	R\$ 3.798,00
2	Pass thru - aquecido - 220v	UND	1	R\$ 4.440,00	R\$ 4.440,00
					R\$ -
					R\$ 8.238,00

Declaramos que esta Proposta possui Validade de 15 dias
 Declaramos que o prazo de entrega será de 15 dias úteis
 Declaramos que os produtos possuem Garantia de 12 meses (1 ano)

Rio de Janeiro, 05 de Março de 2020



André Cerqueira Fragoso
 Rg. 20.22619-5 Cra/RJ - CPF. 633.950.537-68



FL. Nº 11 / 03
K

Ministério da Economia
Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital
Secretaria de Gestão

Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação registrada no SICAF, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Dados do Fornecedor

CNPJ: 14.203.779/0001-57

Razão Social: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI

Nome Fantasia:

Situação do Fornecedor: Credenciado

Data de Vencimento do Cadastro: 14/10/2020

Ocorrências e Impedimentos

Ocorrência: Nada Consta

Impedimento de Licitar: Nada Consta

Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta

Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta

Níveis cadastrados:

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Federal e PGFN Validade: 24/05/2020

FGTS Validade: 04/04/2020

Trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>) Validade: 12/07/2020

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Distrital e Municipal

Receita Estadual/Distrital Validade: 10/04/2020

Receita Municipal Validade: 30/04/2020

VI - Qualificação Econômico-Financeira

Validade: 31/03/2020

FILTROS APLICADOS:

CPF / CNPJ: 14203779000157

LIMPAR

Data da consulta: 18/03/2020 10:40:10

Data da última atualização: 17/03/2020 18:00:09

DETALHAR	CNPJ/CPF DO SANCIONADO	NOME DO SANCIONADO	UF DO SANCIONADO	ÓRGÃO/ENTIDADE SANCIONADORA	TIPO DA SANÇÃO	DATA DE PUBLICAÇÃO DA SANÇÃO
Nenhum registro encontrado						

18/03/2020
12/143

Data e hora da consulta: 18/03/2020 10:41:

Usuário: 09101825747

Cadastro Informativo de Créditos Não-Quitados - CADIN

CPF/CNPJ: 14203779	Título: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI	Situação: Adimplente	Total de Registros: 0 Há até 30 dias: Há mais de 30 dias:
------------------------------	--	--------------------------------	---

Código	Credor	Data/Hora de Inclusão
--------	--------	-----------------------

* Registros incluídos há até 30 dias.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI
(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 14.203.779/0001-57

Certidão nº: 6805057/2020

Expedição: 18/03/2020, às 10:43:01

Validade: 13/09/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **14.203.779/0001-57**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.

FL. Nº 15 / 03
 JS



**MINISTÉRIO DA DEFESA
 EXÉRCITO BRASILEIRO
 ESCOLA DE SARGENTOS DE LOGÍSTICA
 (Nu do C Instr de MM/1938)
 ESCOLA MARECHAL PAIVA CHAVES**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2019
 (Processo Administrativo nº 65340.005532/2019-46)

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de eletroeletrônicos e equipamentos de cozinha industrial para a Escola de Sargentos de Logística, conforme condições, quantidades, exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1.1. Especificações dos materiais e quantidades:

Item	Especificação do Material	Qtde
1	<p>FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS</p> <p>Características do produto: Com Chapa 40 x 40 Inox Características Fogão Industrial 6 Bocas com chapa 40 x 40 Baixa Pressão Inox. Embalado, com manual de instruções. - Especificações Técnicas: Similar ou superior ao modelo ITAJOBÍ. Confeccionado em chapa aço inox 430. Grelhas em ferro fundido, com dimensão 40 x 40 cm e pintura eletrostática a pó cinza claro. Queimadores em ferro fundido, pintura eletrostática METADE SIMPLES E METADE DUPLO (Espalhadores com chama dupla de 170 mm e chama simples de 130 mm de diâmetro). Registro tipo Apis. Chapa. Fogão preparado para Gás GLP. DIMENSOES DO FOGAO: (Alt. X Larg. X Prof.) 800 x 1980 x 1120 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	144
2	<p>CHAPA QUENTE A GÁS</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 750 x 800 x 850 mm - Corpo estrutural e painel frontal totalmente aço inox com acabamento escovado; chapa de trabalho em aço carbono, com acabamento superficial polido; 02 Zonas de aquecimento distintas; - Gaveta lateral coletora de resíduos na parte inferior do equipamento em aço inoxidável; Acionamento a gás (registros de gás com sistema de supervisão de chama e de segurança) (termostato com regulagem de 50 à 300°C); Chapas de rotação contra respingos do processo nas laterais e traseira; Botões de acionamento em material isolante térmico, proporcionando maior segurança ao manuseio do operador; Queimadores com alto rendimento de queima e baixo consumo de gás, fabricados em tubo de aço INOX, acendimento manual, registros de acionamento do gás fabricados em latão forjado com lubrificação permanente e saída para sensor de chama que supervisiona a chama piloto, possuindo posição de segurança que não permite acioná-lo acidentalmente, e regulagem de chama modulável de intensa a moderada. Consumo GLP: 0,75 kg/hora. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	177

**FORNO COMBINADO A GÁS (GLP)
EQUIPAMENTO MULTIFUNCIONAL DE COCÇÃO INTELIGENTE 20 X 1/1 GN
ELÉTRICO**

(Forno combinado próprio para aplicação em processos de cocção)

Características do produto: • Aparelho de cozedura para a cozedura automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria; • Com sistemas inteligentes para a otimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação; • Utilização de aplicativo para controle e operação remota do equipamento; • Forno de ar quente com temperatura máxima de 300°C (modo de forno combinado) segundo DIN 18866 com catalisador em cerâmica integrado segundo DIN18866 está incluído para a maioria dos métodos de cozedura utilizados na cozinha industrial e profissional, para a aplicação opcional de vapor e ar quente, seja em modo individual, sequencial ou combinado; • Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde; • Transmissão de dados HACCP e atualizações de software por interfaces integradas de Ethernete USB; • Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente; • Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE; • Altura máxima das prateleiras 1,60 m com uso de um armário inferior original; • Ventilador com rotor de freio integrado; • Possibilidade de controle remoto do equipamento com software e aplicativo móvel; • Gráficos sobre o clima atual da câmara de cozimento, o processo de cozimento seguinte previsto, histórico e previsões bem como opções para o final do cozimento; • Informação em tempo real, na tela, sobre adaptações automáticas do processo durante o cozimento; • Vista geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozimento;

3 Aparelho de cozedura para a cozedura automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria; Com sistemas inteligentes para a otimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação; Utilização de aplicativo para controle e operação remota do equipamento; Forno de ar quente com temperatura máxima de 300 °C (modo de forno combinado) segundo DIN 18866 com catalisador em cerâmica integrado segundo DIN 18866 está incluído para a maioria dos métodos de cozedura utilizados na cozinha industrial e profissional, para a aplicação opcional de vapor e ar quente, seja em modo individual, sequencial ou combinado; • Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e proteção da saúde; Transmissão de dados HACCP e atualizações de software por interfaces integradas de Ethernet e USB; Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente; • Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE; • Altura máxima das prateleiras 1,60 m com uso de um armário inferior original; Ventilador com rotor de freio integrado; • Possibilidade de controle remoto do equipamento com software e aplicativo móvel; Gráficos sobre o clima atual da câmara de cozimento, o processo de cozimento seguinte previsto, histórico e previsões bem como opções para o final do cozimento; Informação em tempo real, na tela, sobre adaptações automáticas do processo durante o cozimento; Vista geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozimento; Vista geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozimento; Tela auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.); • Modo registro – Determinação das etapas de cozimento ideais, controladas pela temperatura do núcleo para produtos calibrados para uso posterior sem sonda de temperatura do núcleo, com ponderação automática da quantidade a carregar; • Uso auto intuitivo, adapta-se à rotina de utilização; 8,5" Monitor

FL. Nº 17/16
16

cores TFT e ecrã táctil com símbolos intuitivos para fácil operação; Controle de diversos equipamentos por um display do equipamento (os equipamentos devem estar conectados entre si); Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha; Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor; 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autônoma (sem monitorização), também durante a noite; • Limpeza e descalcificação automáticas e simultâneas de gerador de vapor, através de produtos sólidos, gerando mais segurança ao usuário; Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade; Visualização do grau de sujidade e estado de manutenção; • Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos; Porta da câmara de confecção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, dois vidros internos giratórios (para fácil limpeza) com revestimento especial com reflexo de calor; Iluminação de LED para a câmara de confecção e as prateleiras – energeticamente econômica, durável e pouca necessidade de manutenção; Sinalização ótica de prateleiras; Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorreta e posicionador para o sensor de temperatura; • Medição, ajuste e regulação da umidade com exatidão percentual; Medição, ajuste e regulação da umidade com exatidão percentual; Memória de programação para, pelo menos, 1200 programas de cozedura com até 12 passos cada; • 3 módulos de cocção manual, com temperatura mínima de 30 °C e máxima de 300 °C com ar quente ou combinação; • Interface Ethernet e USB integrada; • Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática; • Circulação dinâmica do ar na câmara de confecção pelo rotor reversível do ventilador com 5 velocidades do rotor, programável; • Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção; • Válvulas magnéticas separadas para água normal e água mole; • Função para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador; • Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.); • Bastidores pendentes extraíveis, orientáveis, com guia adicional para o coletor de gordura; • Material interior e exterior em aço inoxidável 304 (DIN 1.4301); • Conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW; • Alimentação de energia conforme as necessidades; • Tabuleiro longitudinal para 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 acessórios GN; • 5 velocidades programáveis de circulação do ar; • Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque; • Sinalização da iluminação LED após terminar a fase de pré-aquecimento, assim como após terminar todo o processo; • Capacidade: 20 x 1/1 GN; • Nº de refeições por dia: 150-300; • Gabinete externo e cabine de cocção todo em aço 304, com as seguintes dimensões máximas: • Largura: 879 mm; • Profundidade: 791 mm; • Altura: 1782 mm; • Altura: 1782 mm; • Peso (rede): 299 kg; • Peso (bruta): 343 kg; • Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido): 3/4" / d 1/2"; • Pressão de água: 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar; • Ligação para descarga de água: DN 50 mm; • Transporte /Ligação de gás: 3/4" NTP; • Carga conectada eletricidade: 44 kW; • Potência "Vapor": 38 kW; • Potência "Ar quente": 44 kW; • Garantia de fábrica: mínimo 2 anos • Instalação: - Voltagem: 3 AC 220V; - Frequência: 50/60Hz. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.

4	<p>FORNO TURBO A GÁS (GLP)</p> <p>Características do produto: - Comando em teclado eletrônico e mostrador em display digital para temperatura e tempo; Geração de vapor por injeção automática e direta na câmara, nível de vapor regulável para: baixo, médio e alto; Construído em aço inoxidável ANSI 430 com porta de vidro temperado e capacidade para 16 assadeiras Med: 60 x 80 cm, indicado para panificação; Sistema a gás de baixa pressão com controle de segurança automático e Iluminação interna com comando no painel; Aquecimento a Gás, Largura (mm) 711 Prof. (mm) 939 Altura (mm) 1087, totalmente em aço inoxidável. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	
5	<p>MESA COM CUBA</p> <p>Características do produto: 1800 x 700 x 850 mm com Cuba 500 x 400 x 250 DETALHE: Borda Quadrada Frontal - Vinco Lateral Alto - Evita Queda de Água De ENCOSTO (com espelho) Sistema de Produção de Mesas Desmontáveis: CAD/CAM, corte a laser, Solda: TIG em atmosfera de argônio invisíveis, através de máquina Robotizada. Dobras: Dobradeira robotizada com programação CNC. Acabamento: Escovado. Bitola de chapa : #18 (1,2 mm). Tampo superior: em chapa de aço inoxidável 304, liga 18.8 espessura de 1,2 mm, dotado de bordas de acabamento de 40 mm nos lados livres acabando com dobra de 10 mm em 90 graus, com ressalto para contenção de líquidos (quanto dotado de cubas); Meia saia estrutural inox 304 de 100 mm que aumenta a resistência da mesa, Pés desmontáveis e sem contra ventamento. Espelho traseiro de 100 mm. Estrutura inferior: executada em cantoneira em aço inoxidável com 1,2 mm de espessura, parafusada ao tampo. Espelho de acabamento: traseiro no lado que tangência a parede com 100 mm de altura. Pés: em tubo aço inox padrão 304 com diâmetro de 1.1/2" dotados de sapatas de nivelamento em polipropileno injetado. Cubas: executadas em chapa de aço inoxidável, espessura de 0,8 estampadas. Prateleira Inferior: executadas em chapa de aço inoxidável 304, espessura de 1,2. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	250
6	<p>MESA INOX COM PRATELEIRA</p> <p>Características do produto: 1380 x 480 x 1750 DIMENSÃO: 1380 x 480 x 1750 - Corte a laser, Dobras: Robo de Dobra. Acabamento: Escovado. Estante 4 planos lisos desmontável, "reguláveis" executados em chapa de aço inoxidável 304 liga 18.8, com bordas de acabamento de 40 mm, 4 pés em L construídos em aço inox 304 # 2,0 mm O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	331
7	<p>MESA INOX COM PRATELEIRA</p> <p>Características do produto: Mesa Lisa com Espelho Traseiro – Característica Construtiva: Tampo: Em aço inoxidável – Série 300 – Bitola nº 20 (1,0 mm), borda frontal 40 mm. (TMLE20-2200). Prateleira: Lisa em aço inoxidável – Série 300 – Bitola nº 20 (1,0 mm), borda frontal 30 mm. (PL20-MLE2200) Pés: Em tubos de aço inox Ø 1" 1/2 x 1 mm. Sapatas niveladoras em Nylon para ajuste de altura. Dimensões: 2200 X 700 X 900 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	166

8	<p>BALCÃO PISTA FRIA com acabamento por cima do granito</p> <p>Características do produto: Utilização: Acondicionar saladas e sobremesas. Temperatura de trabalho: 5° a 10°C. Refrigeração: pista fria. Revestimento: Laminado Freijó Escuro, Vidro curvo salivador, Iluminação fluorescente, Tampo em Granito Verde Labrador, Capacidade: 6 gns 1/1 x 65 mm ou 12 gns 1/2 x 65 mm (não inclusas). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	208
9	<p>CARRO CUBA DIMENSÃO</p> <p>Características do produto: 870 x 630 x 850 mm - Carro cuba, construída em aço inox 304 bitola 18 com cuba estampada 600 x 500 x 300 mm, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	106
10	<p>CARRO LAVAGEM DE CEREAIS</p> <p>Características do produto: - DIMENSÃO: 705 x 484 x 1030 mm - Carro para lavagem de cereais, construída em aço inox 304 bitola 18, com cuba 80 litros, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	114
11	<p>CARRO AUXILIAR 2 PLANOS</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 890 x 480 x 1000 mm - Carro transportador auxiliar construído em aço inox 304 bitola 18 dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"), fixado com parafusos de aço inox a montantes em cantoneira de aço inox. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	127
12	<p>CARRO REMOLHO DE TALHERES</p> <p>Características do produto: - DIMENSÃO: 610 x 405 x 500 mm Carro para remolho de talheres, construída em aço inox 304 bitola 18, acompanha GN 1/1 x 150 mm com alça, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4"). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	132
13	<p>CARRO P/ DETRITOS C/ PEDAL 68 L</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 370 x 370 x 640 mm Carro em aço inox 304 para transporte de detritos com pedal para acionamento da tampa, dotado de 04 rodízios (sendo dois fixos e dois giratórios com diâmetro de 4") O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	290
14	<p>CARRO PLATAFORMA</p> <p>Características do produto: DIMENSÃO: 890 x 480 x 1000 mm - Carro transportador auxiliar, dotado de uma plataforma executada em chapa de aço inox 304 espessura de 1,5 mm, movendo-se sobre 04 rodízios de INOX de 5" (sendo 2 fixos e 2 giratórios). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	786

15	<p>FATIADOR DE CARNES INOX</p> <p>Características do produto: Fatiador de carne robusto, com motor monofásico de 1/2 CV, indicado para a padronização de cortes de carnes em fatias. Base da máquina em aço inox, com deslizamento suave da mesa de corte, montado em mancais com buchas e rolamentos especiais.Regulagem milimétrica, conferindo maior qualidade e precisão do corte, com espessura de até 15 mm. Disco fatiador de alta durabilidade, temperado, cromado e polido, proporcionando maior resistência ao desgaste e precisão no corte.Sistema de Segurança.Botão de emergência. Chave geral, Botão de resetagem, Tampa de proteção da lâmina com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida, Carro com protetor semi circular de acrílico para proteger as mãos do operador durante o processo de corte, Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica, Potência: 0,5CV/700W, Frequência: 60Hz; Voltagem: 220V; Altura: 525 mm; Largura: 765 mm; Profundidade: 720 mm; Produto deve estar em conformidade com a NR-12 e INMETRO; O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	89
16	<p>CORTADOR E FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO</p> <p>Características do produto: Sistema de segurança NR-12. Todas as peças em contato com os alimentos, são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Dimensões aproximada: Altura: 585 mm, Largura: 520 mm, Comprimento: 490 mm. Peso aproximado: 29,8 kg. Faca (Diâmetro): 300 mm - Motor: HP: 1/3, Tensão: 220, Hz 50/60; O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	94
17	<p>DESCASCADOR TUBÉRCULOS EM AÇO INOX 25 kg</p> <p>Características do produto: Estrutura em aço inox e equipada com bocal especial para o descarregamento do produto após processado. Equipada com TIMER, permitindo a padronização do tempo de processamento. Para facilitar a limpeza da máquina é montada sobre pés metálicos de altura de 200 mm, com borracha ante derrapante, sistema de Segurança, botão de emergência, chave geral, botão de resetagem tampa com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando aberta, bocal especial desenvolvido com sistema de abertura que impede o acesso das mãos do operador às áreas de risco da máquina, durante o processamento, anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica, interface do operador em 25V, potência: 1CV/820W Frequência: 60Hz Voltagem: 220V.OBS: Produto deve estar em conformidade com a NR-12 e INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	98

18	<p>MOEDOR DE CARNE INOX SEM PRÉ CORTADOR, COM BOCA 98</p> <p>Características do produto: Conjunto da boca mais 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 trifásico de 2 CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagens de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Sistema de Segurança. Botão de emergência. Chave geral. Botão de resetagem. Bandeja com sensor de segurança não permitindo o funcionamento da máquina quando removida. Anteparo localizado no bocal da bandeja que impede o acesso das mãos nas áreas de corte. Conjunto único formado pelo caracol, disco e faca. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica. Interface do operador em 25 V. Sequência de fases que impede giro no sentido contrário. Potência: 2 CV/1100 W. Frequência: 60 Hz; Voltagem: 380V. OBS: O Produto deve estar em conformidade com a NR-12 e INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	70
19	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 203 mm</p> <p>Características do produto: Potência: 0,33 CV/600 W; Frequência: 60Hz; Voltagem: 220V. Altura: 640.00 mm; Largura: 300.00 mm; Profundidade: 640.00 mm. Consumo: 0.00 kW/h. Produção: 250 kg/h; Rotação do Disco: 438 rpm; Diâmetro do Bocal Redondo: 48 mm. OBS: Produto deve esta em conformidade com a NR-12 e INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	92
20	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL 2 V 40KG EPOXI</p> <p>Características do produto: Capacidade: 40 Kg de massa pronta Potência trifásica : 2,5/4,0CV - 2 Velocidades Material: Epóxi - Velocidade: 242 RPM Peso líquido: 261 Kg Peso bruto: 290 Kg Dimensões (A x L x C):1270 x 620 x 1200 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	70
21	<p>AMASSADEIRA ESPIRAL 15 Kg AE15</p> <p>Características do produto: Trifásico 2 velocidades, 15 kg de massa pronta 930 x 410 x 880 mm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	68
22	<p>CILINDRO LAMINADOR TRIFASICO</p> <p>Características do produto: para sovar e laminar massas para pães, pizza, pastel, lasanha, caneloni, tortei, ravioli, rondeli, e similares, em chapa de aço carbono cortado a laser dobrada e coberta por pintura epóxi, sistema de transmissão por correias que permite um funcionamento suave e silencioso, dimensões, componentes e peso ideais para um excelente sovado, montados totalmente sobre rolamentos duplos, o que garante longa vida útil e menos manutenção, produzido conforme normas brasileiras de segurança NBR 13.864/97, DIAMETRO DOS ROLOS: 165 X 600mm, POTENCIA: 2 motores de 2 CV, CAPACIDADE: 35 Kg, ABERTURA DOS ROLOS: 0 a 30mm, VELOCIDADE: 63 RPM, PESO LIQUIDO: 405 Kg, PESO BRUTO: 465 Kg, DIMENSOES: 1550 X 1050 X 1385 mm. (Referencia: G.PANIZ CLP 600). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	59

23	<p>MODELADORA DE PÃES COM PEDESTAL 1/4 CV MPS 500 Com Pedestal</p> <p>Características do produto: Gabinete Fechado; Proteção de segurança; Esteira transportadora para cilindro; Possui um exclusivo sistema de troca rápida e fácil do feltro. Material da estrutura: Aço Carbono - Pintura: Epóxi; Material dos cilindros: Aço SAE 1020; Revestimento dos cilindros: Cromo duro; Rolamentos: Blindados; Motor: 1/4 CV; Velocidade: 365 RPM; Consumo: 0,35 kW/h; Modelo de Referência: MPS 500. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	57
24	<p>PASS THRU AQUECIDO</p> <p>Características do produto: Passthu aquecido tipo estufa vertical com 1 porta de cada lado, revestimento externo e interno em aço inox, AISI-304/18.8, com isolamento térmico em poliuretano injetado, dotado de pés de aço inox com sapatas reguláveis, aquecimento por resistência blindada seca com reservatório para umidificação. Consumo elétrico: 2,0 kW 220 volts monofásico. Capacidade interna: 640 litros Temperatura de trabalho: 65°C a 75°C. DOBRADIÇAS E PUXADORES: três dobradiças por porta, do tipo auto fechamento, com guarnição de borracha imantada e puxadores em aço inoxidável. ESTRUTURA INTERNA: para recipientes gastronorm GN-1/1, de cantoneiras de aço inoxidável, AISI-304 / 18.8 # 16, distribuídas igualmente. OBSERVAÇÃO: Portas de aço inox com isolamento em poliuretano injetado tipo sanduíche. Chave liga-desliga e luz sinalizadora de funcionamento. Mostrador de temperatura através de termômetro digital. DIMENSÃO: 700x800x2100mm O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	80
25	<p>DISPENSER SABONETE AUTOMÁTICO POR SENSOR</p> <p>Características do produto: Material em ABS e alumínio escovado, com capacidade mínima de 800 ml. dimensões externas mínimas (A x L x P): 17 x 11 x 9 cm. funcionamento a pilha ou em tomada (corrente alternada), design moderno e acionamento automático, dispensando uma dose de sabonete líquido através da detecção da presença do usuário, sem contato manual. Não utiliza refil, pois vem com recipiente próprio para armazenamento do sabonete. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	1479
26	<p>SECADOR DE MÃOS SENSORIZADO</p> <p>Características do produto: Fluxo de ar: 41 l/s; - Tempo de secagem: 15 a 25 segundos; Potencia mínima: 1800 w; Motor: 2400 rpm - Ac: 220 / 50 Hz 60hz; Material: em ABS/alumínio escovado - Medidas: a=23,0 cm x l=24,0 cm x p=24,0 cm Proteção ipx1 - Garantia: 01 anos contra defeitos de fabricação - Validade: indeterminada composição do equipamento: - Gabinete - motor - hélice - resistência - temporizador; acabamento em inox escovado, tem estrutura altamente resistente ao vandalismo e é acionado automaticamente, através de sensores que detectam a presença do usuário. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	2196
27	<p>CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS</p> <p>Características do produto: A mesa deve ser em tubo 2" com metalon 50 x 30 e o tampo em granito na cor ocre nas medidas de 1,40 x 1,40 m (redonda), com acabamento duplo abaulado. O suporte da mesa deverá ser composto com três pés interligados em metalon de 50x30 e três braços de apoio do tampo com a medida de 60 cm cada, altura de 0,80m e</p>	1015

	<p>pintura eletrostática na cor preta. Conjunto de 06 cadeiras de ferro empilhável com a seguinte características: Tubo redondo 1"; encosto em ferro chato de 1'x 1/8; assento em mdf de 15 mm branco com 2 faces; acabamento em pintura epóxi eletrostática na cor preta. Medidas: assento 0,38 cm; altura até o assento 0,45 cm; altura até encosto 0,90cm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	
28	<p>CAFETEIRA INDUSTRIAL</p> <p>Características do produto: Tensão 220 V. Composta de 3 torneiras, 02 bojos com capacidade de 25 litros cada. Bojos em aço inoxidável 304. Corpo em aço inoxidável escovado. Resistências blindadas de alta performance. Registros manuais de entrada e saída de água. Termostato para controle de temperatura de 20° a 120° C. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	209
29	<p>CAFETEIRA CILÍNDRICA</p> <p>Características do produto: Aço inox, 1 depósito de 10 litros, termostato regulável. Acompanha tampa, saco coador e aro coador, altura (h): 640, volts (v): 230v, fase: mono / bifás, watts (w): 1500, consumo (kWh): 0.82, tempo de fervura: 1h 10min, volume da caldeira (l): 20, volume do depósito (l): 10, depósito: 1, peso bruto (kg): 7.0, peso líquido (kg): 5.0. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	197
30	<p>CAFETEIRA EXPRESSO AUTOMÁTICA</p> <p>Características do produto: cafeteira expresso automática, caldeira em aço inox, caixa em abs, depósito mínimo de 1,5 l, reservatório de grãos, bandeja de limpeza ajustável, potência 1.300 w, dispositivo de segurança, tensão 220 V. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	185
31	<p>ESTERILIZADOR DE LOUÇAS</p> <p>Características do produto: Com sistema aquecido e resfriado, sistema fechado para impedir entrada de insetos e bactérias, fabricado em aço inoxidável, visores frontais com vidro temperado, termostato com regulagem de 0° a 120° C; voltage 220 v ou bivolte, capacidade mínima de 150 pratos, medidas externas: 560x745x1055 mm. Similar ou superior ao modelo PEL 151 GB da Progás. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	144
32	<p>PALLET / ESTRADO EM POLIPROPILENO</p> <p>Características do produto: Medida 50 x 50 x 5 cm, - tipo pallet plástico próprio para câmaras frias.</p>	3090
33	<p>PALLET / ESTRADO EM POLIPROPILENO</p> <p>Características do produto: Medida 120 x 100 x 16 cm, suporta até 2.000 kg - tipo pallet plástico próprio para estocar gêneros alimentícios.</p>	1860
34	<p>CAIXA PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÃO</p> <p>Características do produto: Caixa para transporte de refeição à granel acondicionada em cubas gastronômicas caixa p/ 01 cuba gastronômica, fechos de aço inoxidável, polietileno</p>	710

	de alto impacto, anel de vedação atóxica, cor padrão: verde de empilhamento seguro e fácil limpeza. Composta de: 01 cuba gn 1/1-200 .	
35	CAIXA TÉRMICA Características do produto: Caixa térmica, tampa articulada com alça telescópica, sistema exclusivo projetado para manter a temperatura dos alimentos e bebidas por maior tempo longe dos raios UV do Sol, capacidade 45 litros.	608
36	CAIXA TÉRMICA Características do produto: Caixa térmica, com tampa articulada, alça telescópica e rodas para transporte, capacidade entre 60 à 70 litros.	368
37	COLETOR 240 LITROS Características do produto: Coletor de lixo com capacidade mínima de 240 litros produzido em polietileno. Possui 02 (duas) rodas com borracha maciça, tampa anti-ruído. Com medidas aproximadas de 1.060 mm de altura x 575 mm de largura e 730 mm de profundidade, tampa e pedaleira.	1091
38	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 100 LITROS Características do produto: Refresqueira industrial 100 L, com as seguintes características: sistema jato com termostato digital; totalmente construída em aço inox; e acompanha tampa e pingadeira em polietileno. Dados técnicos: comprimento: 690 mm largura: 720 mm altura:1040 mm volts: 230 V ou bivolt, monofásica watts: 700 W consumo, (kWh): 0,37 volume do depósito (l): 100 depósitos: 2. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.	233
39	MATA-INSETOS ELÉTRICO Características do produto: Aço inox e alumínio; Lâmpada fluorescente UVA-15 W; Dimensões: (C X L X A) 50 cm X 15 cm X 25 cm; raio de ação até 60 m ² ; Consumo de energia (KW/h): 0,23 em 220 V e 0,46 em 110 V; Potência máxima: 40 Watts; Voltagem: 110 V ou 220 V; garantia de 01 (um) ano.	245
40	MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO DE LARANJA (ESPREMEDORA) Características do produto: Construído em aço inox e plásticos de engenharia. Alimentador em aço tratado e pintado, Dimensões aproximada: 520 x 620 x 1780 mm; Peso aproximado: 125,0 kg; Motor: monofásico com potência de 0,5 CV. Bi-Volt; Consumo: 0,40 kW/hora; Produção: Frutas por minuto: 23 à 30 / aproximadamente 100 à 130 litros por hora; Tamanho das Frutas: Máximo 90 mm / Mínimo 60 mm; Reservatórios: De Frutas: 70 unidades (com alimentação automática) De Bagaço: 70 unidades, Ciclo automático de auto-lavagem; Controle eletrônico de funções; Sistema de reversão do mecanismo extrator; Filtro automático e auto-limpante de suco; Sistema de segurança contra acidentes; Gabinete em fibra de vidro de alta durabilidade. Sistema extrator fabricados em polímeros de engenharia totalmente atóxica; conjunto de rodas que facilitam o traslado em qualquer superfície. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.	111
41	UNIDADE CONDENSADORA 1.5 HP 220V 1F R22 COMPATÍVEL (MANEUROPHCM018)	75

	<p>Características do produto: Condensadores dimensionados para operar em ambientes com temperaturas elevadas; Ventiladores e motores especificamente projetados, combinados com a serpentina, obtendo máxima capacidade de rejeição de calor; Motores fechados e protegidos, garantindo o perfeito funcionamento em ambientes úmidos e de grande diversidade de sujeira; Unidades condensadoras pintadas através de processo eletrostático, proporcionando excelente aspecto visual e maior resistência à corrosão; Compressores e tubulações especificamente montados, de forma a minimizar tensões e vibrações; Pressostatos de alta e baixa pressão ajustáveis ou do tipo selado, eliminando vazamentos e alterações de set-point, tanque de líquido; Válvula de serviço com tanque de líquido; Compressores com visor para a verificação do nível de óleo do cárter; Válvula schrader na carcaça dos compressores para a tomada de pressão e recarga de óleo; Compressores com protetor térmico interno (bi metálico), Baixo nível de ruído, Condensadores construídos com a mais moderna tecnologia, utilizando aleta louver e totalmente em cobre ranhurado, obtendo melhor troca de calor, Dispositivo para controle da pressão de condensação para regiões frias (opcional), Unidades compatíveis para aplicações com R-134a, R-404 A e R-402B (HP 81), Unidades com dimensões compactas, facilitando a instalação em locais com pouco espaço físico. Aquecedor de cárter instalado em todas as unidades, protegendo compressor contra quebra por retorno de líquido; Válvulas Rotolock nas conexões de sucção e descarga de fácil manutenção. O equipamento deve ter Assistência Técnica Local; Garantia mínima de 12 meses.</p>	
42	<p>UNIDADE CONDENSADORA 2.0 HP 380/440V 3F R22 COMPATÍVEL (MANEUROP)</p> <p>Características do produto: Condensadores dimensionados para operar em ambientes com temperaturas elevadas; Ventiladores e motores especificamente projetados, combinados com a serpentina, obtendo máxima capacidade de rejeição de calor; Motores fechados e protegidos, garantindo o perfeito funcionamento em ambientes úmidos e de grande diversidade de sujeira; Unidades condensadoras pintadas através de processo eletrostático, proporcionando excelente aspecto visual e maior resistência à corrosão; Compressores e tubulações especificamente montados, de forma a minimizar tensões e vibrações; Pressostatos de alta e baixa pressão ajustáveis ou do tipo selado, eliminando vazamentos e alterações de set-point, tanque de líquido; Válvula de serviço com tanque de líquido; Compressores com visor para a verificação do nível de óleo do cárter; Válvula schrader na carcaça dos compressores para a tomada de pressão e recarga de óleo; Compressores com protetor térmico interno (bi metálico); Baixo nível de ruído; Condensadores construídos com a mais moderna tecnologia, utilizando aleta louver e totalmente em cobre ranhurado, obtendo melhor troca de calor; Dispositivo para controle da pressão de condensação para regiões frias (opcional); Unidades compatíveis para aplicações com R-134a, R-404 A e R-402B (HP 81); Unidades com dimensões compactas, facilitando a instalação em locais com pouco espaço físico. Aquecedor de cárter instalado em todas as unidades, protegendo compressor contra quebra por retorno de líquido; Válvulas Rotolock nas conexões de sucção e descarga facilitam manutenção.</p>	75
43	<p>UNIDADE CONDENSADORA 3.0 HP 380/440V 3F R22 COMPATÍVEL (MANEUROP HCM036)</p> <p>Características do produto: Condensadores dimensionados para operar em ambientes com temperaturas elevadas; Ventiladores e motores especificamente projetados, combinados com a</p>	73

	<p>serpentina, obtendo máxima capacidade de rejeição de calor; Motores fechados e protegidos, garantindo o perfeito funcionamento em ambientes úmidos e de grande diversidade de sujeira; Unidades condensadoras pintadas através de processo eletrostático, proporcionando excelente aspecto visual e maior resistência à corrosão; Compressores e tubulações especificamente montados, de forma a minimizar tensões e vibrações; Pressostatos de alta e baixa pressão ajustáveis ou do tipo selado, eliminando vazamentos e alterações de set-point, tanque de líquido; Válvula de serviço com tanque de líquido; Compressores com visor para a verificação do nível de óleo do cárter; Válvulas chradern a carcaça dos compressores para a tomada de pressão e recarga de óleo; Compressores com protetor térmico interno (bi metálico); Baixo nível de ruído; Condensadores construídos com a mais moderna tecnologia, utilizando aleta louver e totalmente em cobre ranhurado, obtendo melhor troca de calor; Dispositivo para controle da pressão de condensação para regiões frias (opcional); Unidades compatíveis para aplicações com R-134a, R-404^a e R-402B (HP81); Unidades com dimensões compactas, facilitando a instalação em locais com pouco espaço físico. Aquecedor de cárter instalado em todas as unidades, protegendo compressor contra quebra por retorno de líquido; Válvulas Rotolock nas conexões de sucção e descarga facilitam manutenção.</p>	
44	<p>COMPRESSOR 1.5 HP 230 V 1F R22/R402B COMPATÍVEL (DANFOS MT018)</p> <p>Características do produto: Compressor hermético, alternativo, Operação em condições extremas; Versátil; Sem necessidade de circulação de ar em torno do compressor. O equipamento deve ter Assistência Técnica Local; Garantia mínima de 12 meses.</p>	73
45	<p>COMPRESSOR 2.0 HP 380 V 3F R22/R402B COMPATÍVEL (DANFOS MT028)</p> <p>Características do produto: Compressor hermético, alternativo, Operação em condições extremas; Versátil; Sem necessidade de circulação de ar em torno do compressor. O equipamento deve ter Assistência Técnica Local; Garantia mínima de 12 meses.</p>	74
46	<p>COMPRESSOR 3.0 HP 380 V 3F R22/R402B COMPATÍVEL (DANFOS MT036)</p> <p>Características do produto: Compressor hermético, alternativo, Operação em condições extremas; Versátil; Sem necessidade de circulação de ar em torno do compressor. O equipamento deve ter Assistência Técnica Local; Garantia mínima de 12 meses.</p>	73
47	<p>CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL</p> <p>Características do produto: Controlador bivolt, comunicação serial Sitrad, sensores em único bulbo, possui três saídas: sendo uma para controle de umidade, outra para temperatura e a terceira funciona como uma segunda fase de controle de temperatura ou umidade, podendo atuar também como alarme ou timer cíclico, Monitora no tempo programado o status das saídas, indicando se os equipamentos estão funcionando devidamente. Alimentação: clock -115/230 Vac ±10% (50/60 Hz).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de controle: -50 a 75 °C / -58 a 167°F; • Resolução: 0.1 °C entre -10 e 75.0 °C e 1°C fora desta faixa / 1°F em toda a faixa; • Temperatura de operação: 0 a 50 °C / 32 a 122°F; • Umidade de operação: 10 a 90% UR (sem condensação); • Dimensões: 71 x 28 x 71mm; • Corrente máxima: REFR: 5(3)A/ 250Vac 1/8HP (compressor, válvula solenóide ou contatora) FANS: 5(3)A/250Vac1/8HP(ventilador do evaporador) DEFR: 5(3)A/ 250Vac (degelo-resistência ou gás quente). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve 	102

	ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.	
48	<p>MOTOR VENTILADOR CONDENSADOR COM GRADE E HÉLICE DE ALUMINIO</p> <p>Características do produto: Motor monofásico com Potência 1 / 2 CV, tensão 220 V, frequência 60 ou 50 Hz, carcaça em aço ou alumínio, eixo de aço carbono SAE 1045, com RPM 1680 e capacitor 15uf 380 Volts e Hélice de alumínio 4 pás.</p>	195
49	<p>EVAPORADORES/ FORÇADORES DE AR</p> <p>Características do produto: Diâmetro de hélice: 254 mm, espaçamento entre aletas: 6 mm, flecha de ar: 9 a 10 m altura máxima da câmara: 3,5 m, faixa de capacidade a -10°C evaporação: 4.454 Kcal/h. Acabamento em branco com pintura eletrostática aumentando a proteção contra a corrosão, tampas laterais basculantes fixas com manípulos, permitindo abertura com as mãos sem a necessidade de ferramentas, aumentando a rapidez na manutenção, alta eficiência do degelo elétrico devido ao contato direto das resistências com os tubos de cobre, o que dissipa rapidamente todo o calor dentro da serpentina, fazendo com que o gelo seja derretido de forma mais rápida.</p>	73
50	<p>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS</p> <p>Características do produto: Capacidade mecânica de 60 gavetas por hora, tempo de ciclo (lavagem + enxágue) em 60 segundos, operações lavagem e enxágue, realizados através de braços giratórios superiores e inferiores, higieniza: bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes, aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágue: elétricos, temperatura da solução de lavagem: de 55° C a 65°C, temperatura da água do enxágue: quente, de 80° a 90°C (o aquecedor e a moto bomba de enxágue são incorporados à lavadora), painel de comando: uma tecla de liga/desliga e uma tecla de operação, facilidades de operação: cobertura (capô) de abertura total para carga e descarga de louças, bem como facilitador de limpeza interna, auto-start: sistema que inicia automaticamente o ciclo, controles automáticos de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas da lavagem e do enxágue, consumo de Água: 2,9 litros por ciclo a 100 KPa (1bar de pressão). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	59
51	<p>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS</p> <p>Características do produto: Capacidade mecânica de 230 gavetas por hora, operações lavagem e enxágue, lavagem e enxágue, realizados através de braços superiores, inferiores e laterais. lavagem e enxágue, higieniza: bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes, aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágue: elétricos, temperatura da solução de lavagem: de 55° a 65°C, temperatura da água do enxágue: quente, de 80° a 90°C (o aquecedor e a moto bomba de enxágue são incorporados à lavadora), painel de comando: uma tecla de liga/desliga e uma tecla de operação, controles automáticos de tempo de ciclo, do nível de solução do tanque e das temperaturas da lavagem e do enxágue, consumo de Água: 2,75 litros por gaveta a 100 KPa (1bar de pressão). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	78

52	<p>CALDEIRÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL DE 300 L</p> <p>Características do produto: Gás Vapor 300 Litros 1060 x 1060 x 1200 mm - Corpo interno em formato cilíndrico executado em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, possuindo fundo em formato abaulado de bordas arredondadas com dreno para escoamento também em tubo de aço inox com diâmetro interno mínimo de 45 mm. Na parte superior soldado ao corpo o colarinho de acabamento para assentamento da tampa de fechamento, formando um conjunto único onde serão preparados os alimentos. Tampa de fechamento executada em aço inox, dotada de frisos estruturais e borda externa para alojamento da mesma sobre o corpo da panela, possuindo cabo executado em tubo com puxador tipo esférico em material atérmico e sistema de dobradiça que permite uma total abertura para acesso ao corpo interno da panela. Corpo externo onde será gerado o vapor em chapa de aço carbono com aplicação de tratamento anticorrosivo interno e externamente, abaixo do corpo externo e envolvendo a parte traseira do equipamento está a câmara de combustão que além de coletar os gases formados no processo de combustão do GLP, auxiliando a transferência térmica entre a queima e a água/vapor armazenados na câmara geradora de vapor, ficando a chaminé na parte traseira. Os queimadores devem ser de alto rendimento e baixo consumo de gás, em tubo de aço carbono esmaltado a fogo ou em aço inoxidável, com regulagem de ar do tipo janela onde estão alojados os injetores em latão usinado. A isolamento térmica entre o corpo externo conjugado com a câmara de combustão e o revestimento externo de acabamento deverá ser executada em lã de vidro.</p>	175
53	<p>CALDEIRÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL DE 500 L</p> <p>Características do produto: Construção em aço inoxidável. Cantos internos arredondados. Isolamento do corpo Gerador de vapor através de sistema hermético. Chaminé em aço inoxidável para saída dos gases de combustão Manômetro com indicador de pressão de trabalho. Torneira giratória para entrada de água. Tampa em aço inoxidável equipada com dobradiça reforçada com fechamento por torniquete e puxador confeccionado em tubo em aço inoxidável e baquelite Sistema de acendimento dos queimadores tubulares manual. Manípulo para acendimento e regulagem de chama Sapatas niveladoras para ajuste de altura O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	136
54	<p>CÂMARA CLIMÁTICA PARA PANIFICAÇÃO</p> <p>Características do produto: Controle eletrônico, timer e termômetro digital; temperatura: refrigerada entre 5° a 10°c e aquecimento entre 30° a 35°c; revestimento interno em aço inox 430; revestimento externo em chapa pintada; gabinete com rodízios; vaporizador; dimensões aproximadas: 860 x 1347 x 2035 mm (f x p x a); capacidade: 40 bandejas de 580 x 680 mm ou 600 x 700 mm (1000 a 1200 pães). O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	47
55	<p>FORNO MICROONDAS</p> <p>Características do produto: Forno micro-ondas com capacidade 30 litros, com funções aquecer, descongelar, dourar e cozinhar. Possuir: design moderno e compacto; Conter: menu de funções pré-programadas que facilitam a execução de receitas; Pannel: apenas apertar a função desejada; Tecla descongelar: sim; com Trava de segurança; Cor Branco; Dimensões aproximada (A x L x P): 28,9 x 46,1 x 37,3 cm; Registro no INMETRO. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de</p>	524

	credenciados do próprio fabricante.	
56	<p>MÁQUINA DE FABRICAR GELO</p> <p>Características do produto: Máquina de fabricar gelo com capacidade de produção de até 150 kg por dia. Porão-depósito com capacidade de 50 kg. Isolamento térmico em poliuretano injetado. Revestimento externo em aço inox 304. Porão-depósito em vacu uniform. Regulagem na altura dos cubos de gelo: pequeno, médio e grande. Pés emborrachados antiderrapantes com regulagem de altura. Acompanha filtro para água com 02 (dois) metros de mangueira. Voltagem 220 V. Com 02 (duas) unidades de refrigeração. Dimensões aproximada: Altura 1280 mm x Largura 900 mm x Profundidade 620 mm. Unidade de refrigeração: 2 motores de 1/2 CV. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	316
57	<p>FREEZER HORIZONTAL com duas portas</p> <p>Características do produto: - com função congelamento e refrigeração, termostato no painel frontal, dreno frontal, capacidade para 519 a 530 litros, voltagem 127 V, cor branca, com rodízios, classificação de menor consumo de energia. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	239
58	<p>MAQUINA DE LAVAR ROUPA E SECAR 15 KG - Máquina lavar/secar roupa peça/acessório</p> <p>Características do produto: Cesto em aço inox. Tipo de lavadora: Automática, Tipo de abertura: Frontal, Painel de controle Digital de fácil entendimento, água Fria e quente, Velocidades de centrifugação: Até 1300 rpm, Consumo aproximado de água: 203,9 litros, Consumo aproximado de energia: Água Quente (kWh/ciclo): 2,090; Consumo de Energia Água Fria (kWh/ciclo): 0,42, Medidas aproximadas: peso: 91,1 Kg, Largura 68,6 cm. Altura 98,3 cm. Profundidade 75,6 cm. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	274
59	<p>PORTA PALETE/CARRO HIDRÁULICO, 2,0 TONELADAS, 1.150 mm X 550 mm</p> <p>Características do produto: Características do produto: Transpaletes hidráulico manual para movimentação de materiais no pallets, em material de aço carbono e com rodas de poliuretano para ser utilizada com o operador a pé, com capacidade mínima de 2.000 kg , que tenha elevação máxima de 200 mm e largura externa mínima do garfo de 530 mm.</p>	149

60	<p>REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS PQ</p> <p>Características do produto: 1400 X 800 X 2100 mm De ENCOSTO (com espelho) com tampo Liso Sistema de Produção Refrigeradores Desmontáveis: CAD/CAM, corte a laser, Solda: TIG em atmosfera de argônio invisíveis, através de máquina Robotizada. Dobras: Dobradeira Robotizada. Acabamento: Escovado. Construído interna e externamente em aço inoxidável 304 1,0 mm. Tampo superior: em chapa de aço inoxidável 304, liga 18.8 espessura de 1,2 mm, dotado de bordas de acabamento de 40 mm nos lados livres acabando com dobra de 10 mm em 90 graus, com ressalto para contenção de líquidos (quanto dotado de cuba estampada). A construção é em sistema de painéis modulares a fim de facilitar transporte, acesso, montagem e desmontagem em qualquer lugar (mesmo onde o acesso é de maior dificuldade para equipamentos de grandes dimensões). Estes painéis são acoplados entre si formando-se o gabinete refrigerado através de seus encaixes tipo macho-fêmea. Possui ainda cabine do tipo “plug-in” onde se encontra todo o sistema frigorífico (compressor e evaporador conjugados), sendo o evaporador do tipo “ar-forçado” de alta eficiência com ventiladores que serão responsáveis pela distribuição do ar na parte interna do gabinete refrigerado com sistema de coleta de água do degelo em bandeja situada junto ao compressor não necessitando, portanto, preparação de pontos de esgoto pela obra. O sistema de distribuição de ar no interior do gabinete é feito por túnel de ar localizado no teto que proporciona uma melhor distribuição do ar frio por todo gabinete com maior rapidez e uniformidade. A isolação é em poliuretano injetado de alta densidade com espessura de 60 mm, com densidade aproximada de 40 kg/m³. A unidade condensadora é do tipo hermético de 1/4 ou 1/3 HP para operar em tensão de 220 V monofásico, 50/60 Hz, instalada na cabine lateral com porta ventilada. Economia de 35% de energia. Possuem pés em polipropileno injetado de alta resistência, reguláveis para nivelamento com 150 mm de altura. Porta com sistema automático de fechamento sem utilizar molas. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	127
61	<p>BALANÇA INDUSTRIAL DIGITAL 300 KG</p> <p>Características do produto: Características do produto: Capacidade 300 Kg, monofásico 220 V, com coluna, pés fixos, Plataforma com a medida aproximada de 40 x 55 Cms, Modelo de referência: Balmak Modelo BK-300. O equipamento deve ter assistência técnica local e deve ser instalado por rede de credenciados do próprio fabricante.</p>	196

1.1.1.1. Modelos ou marcas apenas como referência, podendo ser aceitas marcas “similares”, “equivalentes” ou de “melhor qualidade”, facultando-se à Administração exigir que a empresa participante do certame demonstre desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com a marca de referência mencionada.

1.1.2. Estimativas de Valor Unitário e Total dos Itens:

Item	Especificação do Material	Qtde	Valor unitário	Total
1	FOGAO INDUSTRIAL 6 BOCAS	144	R\$ 13.400,00	R\$ 1.929.600,00
2	CHAPA QUENTE A GÁS	177	R\$ 15.064,82	R\$ 2.666.473,14
3	FORNO COMBINADO	68	R\$ 137.135,91	R\$ 12.725.241,69
4	FORNO TURBO A GÁS (GLP)	104	R\$ 29.917,65	R\$ 3.111.435,64
5	MESA COM CUBA	250	R\$ 10.742,24	R\$ 2.685.560,90
6	MESA INOX COM PRATELEIRA	331	R\$ 4.645,33	R\$ 1.537.603,45

7	MESA INOX COM PRATELEIRA	166	R\$ 4.583,20	R\$ 760.811,75
8	BALCÃO PISTA FRIA com acabamento por cima do granito	208	R\$ 9.550,00	R\$ 1.986.400,00
9	CARRO CUBA DIMENSÃO	106	R\$ 6.635,00	R\$ 703.310,00
10	CARRO LAVAGEM DE CEREAIS	114	R\$ 5.642,00	R\$ 643.188,00
11	CARRO AUXILIAR 2 PLANOS	127	R\$ 2.963,17	R\$ 376.322,92
12	CARRO REMOLHO DE TALHERES	132	R\$ 3.768,00	R\$ 497.376,00
13	CARRO P/ DETRITOS C/ PEDAL 68 L	290	R\$ 2.971,69	R\$ 861.788,96
14	CARRO PLATAFORMA	786	R\$ 2.710,66	R\$ 2.130.578,45
15	FATIADOR DE CARNES INOX	89	R\$ 19.878,17	R\$ 1.769.157,17
16	CORTADOR E FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO	94	R\$ 8.533,56	R\$ 802.154,45
17	DESCASCADOR TUBÉRCULOS EM AÇO INOX 25 kg	98	R\$ 5.822,90	R\$ 570.644,04
18	MOEDOR DE CARNE INOX SEM PRÉ CORTADOR, COM BOCA 98	70	R\$ 6.826,85	R\$ 477.879,25
19	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, COM 6 DISCOS DIÂMETRO 203 mm	92	R\$ 4.778,79	R\$ 439.648,91
20	AMASSADEIRA ESPIRAL 2V 40 KG EPOXI	70	R\$ 24.800,00	R\$ 1.736.000,00
21	AMASSADEIRA ESPIRAL 15 Kg AE15	68	R\$ 17.500,00	R\$ 1.190.000,00
22	CILINDRO LAMINADOR TRIFASICO	59	R\$ 56.569,00	R\$ 3.337.571,00
23	MODELADORA DE PÃES COM PEDESTAL 1/4 CV MPS 500 Com Pedestal	57	R\$ 12.750,00	R\$ 726.750,00
24	PASS THRU AQUECIDO	80	R\$ 16.602,00	R\$ 1.328.160,00
25	DISPENSER SABONETE AUTOMÁTICO POR SENSOR	1.479	R\$ 1.505,92	R\$ 2.227.258,64
26	SECADOR DE MÃOS SENSORIZADO	2.196	R\$ 1.429,62	R\$ 3.139.449,81
27	CONJUNTO DE MESA E CADEIRAS	1.015	R\$ 5.120,13	R\$ 5.196.936,82
28	CAFETEIRA INDUSTRIAL	209	R\$ 8.676,12	R\$ 1.813.308,79
29	CAFETEIRA CILÍNDRICA	197	R\$ 2.801,01	R\$ 551.799,94
30	CAFETEIRA EXPRESSO AUTOMÁTICA	185	R\$ 4.009,77	R\$ 741.807,14
31	ESTERILIZADOR DEFACAS	144	R\$ 3.574,05	R\$ 514.663,90
32	PALLET / ESTRADO EM POLIPROPILENO	3.090	R\$ 489,93	R\$ 1.513.873,27
33	PALLET / ESTRADO EM POLIPROPILENO	1.860	R\$ 510,01	R\$ 948.610,39
34	CAIXA PARA TRANSPORTE DE REFEIÇÃO	710	R\$ 1.488,35	R\$ 1.056.730,57
35	CAIXA TÉRMICA capacidade 45 litros	608	R\$ 670,48	R\$ 407.649,79
36	CAIXA TÉRMICA capacidade entre 60 à 70 litros	368	R\$ 716,82	R\$ 263.789,34

FL. Nº 32/63


37	COLETOR 240 LITROS	1.091	R\$ 557,33	R\$ 608.048,88
38	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL 100 LITROS	233	R\$ 10.500,00	R\$ 2.446.500,00
39	MATA-INSETOS ELÉTRICO	245	R\$ 2.556,05	R\$ 626.232,64
40	MÁQUINA EXTRATORA DE SUCO DE LARANJA (ESPREMEDORA)	111	R\$ 8.107,26	R\$ 899.906,04
41	UNIDADE CONDENSADORA 1.5 HP 220V 1F R22 COMPATÍVEL (MANEUROPHCM018)	75	R\$ 7.630,00	R\$ 572.250,36
42	UNIDADE CONDENSADORA 2.0 HP 380/440V 3F R22 COMPATÍVEL (MANEUROP	75	R\$ 9.135,93	R\$ 685.194,51
43	UNIDADE CONDENSADORA 3.0 HP 380/440V 3F R22 COMPATÍVEL (MANEUROP HCM036)	73	R\$ 10.240,27	R\$ 747.539,68
44	COMPRESSOR 1.5 HP 230V 1F R22/R402B COMPATÍVEL (DANFOS MT018)	73	R\$ 5.039,82	R\$ 367.906,78
45	COMPRESSOR 2.0 HP 380V 3F R22/R402B COMPATÍVEL (DANFOS MT028)	74	R\$ 4.979,58	R\$ 368.489,07
46	COMPRESSOR 3.0 HP 380V 3F R22/R402B COMPATÍVEL (DANFOS MT036)	73	R\$ 5.762,66	R\$ 420.674,29
47	CONTROLADOR DE TEMPERATURA DIGITAL	102	R\$ 869,42	R\$ 88.680,73
48	MOTOR VENTILADOR CONDENSADOR COM GRADE E HÉLICE DE ALUMINIO	195	R\$ 710,80	R\$ 138.605,06
49	EVAPORADORES/ FORÇADORES DE AR	73	R\$ 4.600,00	R\$ 335.800,00
50	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	59	R\$ 45.105,38	R\$ 2.661.217,17
51	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	78	R\$ 108.426,38	R\$ 8.457.257,95
52	CALDEIRA COM TAMPA AMERICANA GÁS VAPOR	175	R\$ 65.658,20	R\$ 11.490.184,86
53	CALDEIRÃO PARA COZINHA INDUSTRIAL DE 500 L	136	R\$ 99.900,00	R\$ 13.396.000,00
54	CÂMARA CLIMÁTICA PARA PANIFICAÇÃO	47	R\$ 35.138,18	R\$ 1.651.494,46
55	FORNO MICROONDAS	524	R\$ 783,08	R\$ 410.333,63
56	MÁQUINA DE FABRICAR GELO	316	R\$ 29.114,49	R\$ 9.200.179,47
57	FREEZER HORIZONTAL com duas portas	239	R\$ 8.200,00	R\$ 1.959.800,00
58	MAQUINA DE LAVAR ROUPA E SECAR 15 KG - Máquina lavar/secar roupa peça/acessório	274	R\$ 2.911,45	R\$ 797.737,08

59	PORTA PALETE/CARRO HIDRÁULICO, 2,0 TONELADAS, 1.150 mm X 550 mm	149	R\$ 4.462,55	R\$ 664.919,78
60	REFRIGERADOR VERTICAL 4 PORTAS PQ	127	R\$ 29.052,00	R\$ 3.689.604,00
61	BALANÇA INDUSTRIAL DIGITAL 300 KG	196	R\$ 2.208,69	R\$ 432.902,38

1.1.3. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgãos participantes.

Item	160318	160251	160252	160255	160259	160265	160270	160274	160279
01	2	2	16	0	2	4	16	6	16
02	4	2	23	0	4	0	1	10	23
03	2	1	5	1	2	2	1	1	5
04	2	1	6	1	2	2	1	1	6
05	2	4	20	0	5	6	2	10	20
06	10	10	35	0	16	10	5	18	35
07	2	5	15	0	6	5	2	6	15
08	2	3	15	0	7	15	0	7	15
09	2	2	10	0	6	0	1	3	10
10	2	2	10	0	6	5	1	3	10
11	2	2	12	0	6	6	2	3	12
12	2	2	12	0	8	5	1	3	12
13	4	4	30	0	8	15	0	15	30
14	4	2	10	0	6	5	2	3	10
15	3	1	5	0	2	5	0	1	5
16	2	1	5	0	2	5	1	2	5
17	4	1	6	0	2	4	0	2	6
18	2	1	4	1	2	4	1	2	4
19	2	2	8	0	2	4	0	2	8
20	2	1	4	1	2	2	0	2	4
21	2	1	4	0	2	2	0	2	4
22	2	1	2	0	2	2	0	1	2
23	2	1	2	1	1	2	0	1	2
24	2	1	4	1	2	2	1	1	4
25	20	35	216	0	50	60	0	60	216
26	20	50	326	0	50	100	0	150	326
27	20	10	30	0	6	25	0	30	30
28	5	4	22	0	4	10	1	10	22
29	5	4	22	0	2	10	0	0	22
30	5	4	20	0	2	8	0	0	20
31	5	2	12	0	6	5	0	6	12
32	200	60	420	0	60	100	0	200	420
33	200	40	200	0	60	100	0	100	200

34	30	15	90	0	20	40	0	50	90
35	10	15	80	0	20	30	0	40	80
36	10	15	40	0	20	20	0	10	40
37	10	20	153	0	30	50	3	80	153
38	4	6	20	6	6	10	0	10	20
39	5	6	14	6	10	10	2	10	14
40	2	4	10	0	2	5	0	5	10
41	2	2	6	0	2	0	0	3	6
42	2	2	6	0	2	0	0	3	6
43	2	1	6	0	1	0	0	3	6
44	2	0	6	0	2	0	0	3	6
45	2	0	6	0	2	0	0	3	6
46	2	0	6	0	2	0	0	3	6
47	2	0	8	0	2	0	0	6	8
48	2	0	20	0	2	0	0	10	20
49	2	0	6	0	2	0	0	3	6
50	2	1	4	2	4	4	0	2	4
51	2	0	4	4	1	6	0	1	4
52	2	0	13	0	6	8	0	5	40
53	2	0	12	0		7	1	3	12
54	2	1	2	0	1	2	0	1	2
55	2	10	65	0	4	20	1	25	65
56	4	5	36	0	3	13	1	2	36
57	2	6	23	0	4	10	0	10	23
58	2	6	42	0	1	15	0	0	42
59	2	4	14	0	4	10	0	7	14
60	2	4	12	0	2	12	0	2	12
61	2	4	23	0	2	5	0	10	23

Item	160288	160296	160297	160311	160312	160329	762400	741000
01	2	32	20	4	2	2	16	2
02	3	46	25	4	5	4	23	0
03	1	15	15	4	1	3	5	4
04	1	18	50	4	1	2	6	0
05	4	40	100	10	3	4	20	0
06	0	70	50	10	4	8	35	15
07	0	30	50	7	3	5	15	0
08	5	46	50	10	2	5	15	11
09	0	20	30	5	2	3	10	2
10	0	20	35	5	2	3	10	0
11	0	24	35	6	2	3	12	0
12	0	24	35	6	2	3	12	5

13	0	60	50	12	2	15	30	15
14	0	20	700	5	1	4	10	4
15	2	15	40	2	1	2	5	0
16	2	15	40	2	1	3	5	3
17	2	18	40	4	1	2	6	0
18	1	12	25	2	1	2	4	2
19	1	16	30	3	1	2	8	3
20	1	12	30	2	1	2	4	0
21	0	12	30	2	1	2	4	0
22	1	10	30	2	1	1	2	0
23	0	10	30	2	1	0	2	0
24	0	22	30	4	1	1	4	0
25	0	246	200	30	90	40	216	0
26	0	466	200	32	50	100	326	0
27	0	200	400	120	5	19	120	0
28	3	44	50	6	2	4	22	0
29	4	44	50	6	2	4	22	0
30	0	40	50	10	2	4	20	0
31	0	24	50	4	2	4	12	0
32	0	840	100	120	50	100	420	0
33	0	400	100	100	50	50	200	60
34	0	180	60	10	5	20	90	10
35	0	160	60	10	3	20	80	0
36	0	80	60	10	3	20	40	0
37	0	300	60	20	4	40	153	15
38	6	60	50	4	2	6	20	3
39	0	28	100	4	2	10	14	10
40	1	20	30	2	1	4	10	5
41	1	18	20	6	1	2	6	0
42	0	18	20	6	1	3	6	0
43	0	18	20	6	1	3	6	0
44	0	18	20	6	1	3	6	0
45	1	18	20	6	1	3	6	0
46	0	18	20	6	1	3	6	0
47	0	24	30	8	1	5	8	0
48	0	60	30	12	4	15	20	0
49	0	18	20	6	1	3	6	0
50	0	12	15	3	1	1	4	0
51	0	14	30	2	1	2	4	3
52	0	40	30	12	2	4	13	0
53	0	40	30	12	2	3	12	0
54	0	10	20	2	1	1	2	0
55	10	130	100	4	20	3	65	0

56	4	112	50	6	3	5	36	0
57	4	90	25	5	3	6	23	5
58	0	90	50	3	10	3	10	0
59	0	28	40	3	1	6	14	2
60	0	36	20	2	3	4	12	4
61	2	60	30	4	4	4	23	0

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A abertura desta licitação visa atender as necessidades de material Eletroeletrônico para a Escola de Sargentos de Logística, com o objetivo de substituição dos equipamentos obsoletos proporcionando um meio de trabalho mais adequado, e ainda, visa atender às necessidades de aquisição de material de cozinha industrial para mobiliar as dependências do Setor de Aprovisionamento da Escola de Sargentos de Logística que irão possibilitar à confecção e consumo das refeições diárias da tropa, para a guarnição de serviço e os eventos institucionais previstos em melhores condições. A quantidade estimada foi feita, com base no quantitativo de militares da EsSLog para um período de 12(doze) meses. As aquisições dos equipamentos em questão visam atender as necessidades diárias, bem como ao Programa de Auditoria em Segurança Alimentar - PASA, seguindo os padrões de qualidade orientados pela Portaria 854-SELOM, de 4 JUL 05, do Ministério da Defesa.
- 2.2. Desta forma os produtos descritos nesta licitação são ferramentas primárias e secundárias de extrema importância para a condução segura das atividades de planejamento e preparação ou operacionais desta Unidade.
- 2.3. A escolha da realização de um registro de preços para a aquisição em questão foi motivada pelos incisos I, II e IV do Artigo 3º do Decreto nº 7.892/2013. Com base na Lei nº 10.520/2002, no Decreto nº 3.555/2000 e no Decreto nº 5.450/2005, foi determinada a escolha do pregão eletrônico, do tipo menor preço, via registro de preços para aquisição em epígrafe, por se tratar da aquisição de um bem comum.
- 2.4. A quantidade mínima estimada foi baseada no pedido mínimo a ser feito em cada Nota de Empenho. A quantidade Máxima foi baseada no histórico de fornecimento e preparo de gêneros alimentícios para o consumo no ano de 2018, cujo cálculo segue grade tabelar do Exército Brasileiro.
- 2.5. Serão utilizados como critérios de sustentabilidade ambiental os dispostos nos artigos 5º e 6º da Instrução Normativa MPOG nº 01/2010, de acordo com o que se segue:
- 2.5.1. Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- 2.5.2. 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;
- 2.5.3. Poderá ser solicitado para os bens considerados máquinas e aparelhos consumidores de energia, regulamentados no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), conforme publicação no sítio eletrônico www.inmetro.gov.br/consumidor/tabelas.asp, estejam classificados com classe de eficiência “A”, a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE).
- 2.5.4. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- 2.5.5. Que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como

mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

- 2.5.6. Para os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, o Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie imediatamente, sob pena de não aceitação da proposta, o Comprovante de Registro do fabricante do produto no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

- 3.1. O objeto desta aquisição trata da aquisição de um bem comum, nos termos do parágrafo único, do Art 1º, da Lei 10.520, de 2002, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade puderam ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais praticadas no mercado em que se inserem.
- 3.2. Há adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias para cobertura das despesas, cuja natureza do serviço constitui atividade de custeio, conforme estabelecido neste Edital e demais anexos e previsto na Lei Complementar Nr 101, 04 de maio de 2000.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

- 4.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da nota de empenho, em remessa única, no seguinte endereço: Rua João Vicente, nº2179 – Deodoro – Rio de Janeiro – RJ, CEP: 21610-211.
- 4.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 4.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 4.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- 4.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 4.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

- 5.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 5.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

- 5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 5.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 5.3. A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
 - 6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
 - 6.1.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
 - 6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 6.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
 - 6.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 - 6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
 - 9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
- 9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições

técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.1.3. Fraudar na execução do contrato;
- 10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 10.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 10.1.6. Não mantiver a proposta.

- 10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 10.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 10.2.2. Multa moratória de 01% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 10.2.3. Multa compensatória de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 10.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 10.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 10.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 10.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

- 10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

- 10.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 10.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

- 10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.



10.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Rio de Janeiro, RJ, 09 de agosto de 2019.

RONI KELER FONSECA PALMEIRA – S TEN
Aprovisionador

APROVAÇÃO:

Aprovo este Termo de Referência, tendo em vista a necessidade da Administração em contratar o objeto da presente licitação e sua conseqüente viabilidade. A aquisição se mostra importante e indispensável para a condução das atividades típicas e atípicas bem como operacionalidade da EsSLog e a justificativa bem como os quantitativos aqui apresentados estão adequados com a realidade desta OM, manutenção da vida vegetativa e a preparação para os Grandes Eventos. A pesquisa de mercado se mostra idônea e os preços compatíveis com os registrados no mercado. A presente aprovação se mostra consoante ao disposto no Art. 9º, parágrafo 1º, do Decreto nº 5.450/2005 e na legislação nele constante. Atesto ainda, que há adequação orçamentaria e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias para cobertura das despesas, cuja natureza da aquisição constitui atividade de custeio, conforme previsto na Lei Complementar Nr 101, 04 de maio de 2000.

Rio de Janeiro, RJ, 23 de agosto de 2019.

OSWALDO BENEDITO ROMÃO DA SILVA – Cel
Ordenador de Despesas da Escola de Sargentos de Logística

Fl. 41/43
PAGINA: 1

EMISSAO : 18Mar20 NUMERO: 2020NE800017
ESPECIE : 01 - ORIGINAL
EMITENTE : 160323/00001 - HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO
CNPJ : 09616119/0001-68 FONE: (21) 2457-1700/(21) 2457-1705 / (21) 2457-1
ENDERECO : AV. DUQUE DE CAXIAS, NR 1.551 VILA MILITAR
MUNICIPIO : 6001 - RIO DE JANEIRO UF: RJ CEP: 21615-220

CREDOR : 14203779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI
ENDERECO : CORONEL PEDRO CORREIA 740 SALA 711 JACAREPAGUA
MUNICIPIO : 6001 - RIO DE JANEIRO UF: RJ CEP: 22775-090
TAXA CAMBIO:
OBSERVACAO / FINALIDADE
2020NC401211 EMT 29JAN20 UG 160504 - ATENDER DESPESAS NO SET APROV - PASA -
DIEX N°32-SET APROV/DIV ADM/HGERJ DE 05MAR20 - PREGÃO 42019 UASG 160318. PROC
ORIGEM: 2019PR00004

CLASS : 1 52121 053310032212B0001 171397 0100000000 449052 160504 E6SUPLJA5PA
TIPO : ORDINARIO MODAL.LICIT.: PREGAO
AMPARO: LEI10520 INCISO: PROCESSO: 65340005532201946
UF/MUNICIPIO BENEFICIADO: RJ /
ORIGEM DO MATERIAL : NACIONAL
REFERENCIA: ART01 LEI10520/02 NUM. ORIG.:

VALOR ORIGINAL : 7.974,90
SETE MIL, NOVECENTOS E SETENTA E QUATRO REAIS E NOVENTA CENTAVOS*****

ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

ND: 449052 SUBITEM: 28 -MAQUINAS E EQUIPAM. DE NATUR
SEQ.: 1 QUANTIDADE: 1 VALOR UNITARIO: 3.675,70
VALOR DO SEQ. : 3.675,70

00000 UNIDADE
FOGÃO INDUSTRIAL
FOGÃO INDUSTRIAL, conforme TR.
MARCA: Venâncio ITEM DO PROCESSO: 00001 ITEM DE MATERIAL: 000034185

SUBTOTAL : 3.675,70

42/13

NOTA DE EMPENHO

EMISSAO : 18Mar20 NUMERO: 2020NE800017 PROCESSO: 65340005532201946
EMITENTE : 160323/00001 - HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO
CREDOR : 14203779/0001-57 - ESTOQUE LOCAL COMERCIO DE MATERIAIS EIRELI
ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

SEQ.: 2 QUANTIDADE: 1 VALOR UNITARIO: 4.299,20
VALOR DO SEQ. : 4.299,20

1,00000 UNIDADE

EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENT

OS

PASS THRU AQUECIDO, conforme TR.

MARCA: Frilux ITEM DO PROCESSO: 00024 ITEM DE MATERIAL: 000197310

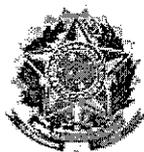
TOTAL : 7.974,90

ALBERTO PEREIRA
ORDENADOR

Alberto Pereira Oliveira
CEL MED
Ordenador de Despesas
IDT 01987763-1 MD/ER

GESTOR FINANCEIRO

Francisco José Oliveira Barros
CAP QAO
Aprovisionador
Id: 01.043.1973-4 (E.B.)



**MINISTÉRIO DA DEFESA
EXÉRCITO BRASILEIRO
HOSPITAL GERAL DO RIO DE JANEIRO**

TERMO DE ENCERRAMENTO

Aos 18 dias do mês de Março do ano de 2020, faço o encerramento do presente processo de adesão à ata de registro de preço, conforme a Portaria Nr 01 – SEF, de 27 de janeiro de 2014, do que, para constar, lavrei o presente termo.

Assinatura manuscrita de Francisco José de Oliveira Barros, com o nome 'F. Barros' visível no meio da assinatura.

FRANCISCO JOSÉ DE OLIVEIRA BARROS – CAP R/1
Enc Set Aprov

EM BRANCO