

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**(COMPRAS)**

**IF SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**PREGÃO SRP Nº XX/2020**  
(Processo Administrativo n.º 23400.000.XXX.2020-XX)

**1. DO OBJETO**

1.1. Registro de Preços para eventual aquisição de **EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
1	Abridor de Lata Industrial	3	X	1	1	X	1	X	5	11
2	Afiador de Facas Elétrico	2	X	3	3	X	2	X	2	12
3	Amassadeira com Extrusora	1	X	X	X	X	X	X	2	3
4	Aparelho Eliminador de Insetos	15	X	5	5	X	1	1	3	30
5	Arrolhador de Mesa Pneumático	1	X	X	4	X	X	X	2	7
6	Balança Digital de Bancada Tipo 1	X	X	X	4	X	2	1	1	8
7	Balança Digital De Bancada Tipo 2	1	X	1	4	X	1	X	1	8
8	Balança Eletrônica	6	X	4	6	X	X	X	1	17
9	Balança Industrial Digital	1	X	1	2	X	1	X	2	7
10	Batedeira Planetária 20 Litros	X	X	1	X	X	X	X	1	2
11	Batedeira Planetária De Mesa	1	X	3	2	X	1	X	1	8
12	Biscoiteira – Modelador/Cortador	X	X	1	3	X	X	X	2	6
13	Cafeteira Elétrica	13	X	X	1	4	X	X	2	20
14	Câmara Fria Para Carnes	2	X	1	1	X	X	1	2	7
15	Cafeteira Industrial	3	X	1	X	X	1	X	1	6
16	Carro auxiliar em aço inox	2	1	1	3	1	X	X	1	9



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

45	Forno Industrial – Tipo 04	X	X	X	1	X	X	X	1	2
46	Forno Micro-Ondas – Tipo 01	3	1	X	1	X	X	X	2	7
47	Forno Micro-Ondas Tipo 02	5	X	4	5	4	X	X	2	20
48	Forno Para Panificação	1	X	X	1	X	X	X	1	3
49	Freezer Horizontal De 305 Litros	4	X	2	3	X	1	X	1	11
50	Freezer Vertical	6	X	1	3	X	1	1	3	15
51	Frigobar 120l	4	X	X	6	1	X	1	4	16
52	Fritadeira	2	X	1	1	X	X	X	2	6
53	Geladeira Comercial Com Controlador Eletrônico	1	X	1	2	X	X	1	1	6
54	logurteira Elétrica	X	X	X	X	X	1	X	2	3
55	Lavatório para assepsia das mãos	7	X	3	3	X	2	1	1	17
56	Lavadora De Alta Pressão	X	X	X	1	X	1	X	1	3
57	Lavadora De Roupas	X	X	X	X	1	X	X	X	1
58	Liquidificador – Tipo 01	2	X	3	4	X	X	X	2	11
59	Liquidificador – Tipo 02	X	X	4	2	X	X	X	1	7
60	Liquidificador – Tipo 03	2	X	5	X	X	1	X	2	10
61	Liquidificador – Tipo 04	2	X	2	2	X	X	X	2	8
62	Liquidificador – Tipo 05	4	1	X	3	X	X	X	2	10
63	Liquidificador – Tipo 06	2	X	2	X	X	X	X	1	5
64	Liquidificador – Tipo 07	2	X	2	1	X	1	X	1	7
65	Máquina De Gelo	1	X	X	X	X	X	1	X	2
66	Mesa lisa em aço inox COM paneleiro	1	X	1	1	X	2	X	1	6
67	Mesa Em Inox Com Rodinhas	2	X	X	5	X	1	X	X	8
68	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01	1	X	1	2	X	X	X	X	4
69	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02	1	X	X	2	X	1	X	1	5
70	Mesa Em Inox Com Borda	1	X	X	1	X	X	X	X	2
71	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 01	X	X	1	X	X	X	X	X	1
72	Mesa lisa de apoio em	X	X	1	2	X	X	X	X	3

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

	aço inox – Tipo 02									
73	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03	X	X	1	X	X	X	X	X	1
74	Mesa Panificadora	X	X	X	1	X	X	X	X	1
75	Micro Cervejaria 50 Litros	1	X	X	1	X	X	X	1	3
76	Mini Alambique Para Aguardente	X	X	X	1	X	X	X	1	2
77	Mini-Padaria	X	X	X	X	X	X	X	1	1
78	Mixer Para Alimentos	1	X	2	X	X	1	X	2	6
79	Modeladora De Pães	X	X	X	X	X	X	X	1	1
80	Moedor De Carne	1	X	X	X	X	2	X	1	4
81	Moinho Em Aço Inoxidável	2	X	X	1	X	X	X	1	4
82	Multi Grill	3	X	1	X	X	X	X	X	4
83	Multiprocessador De Alimentos	3	X	1	5	X	2	X	1	12
84	Pass-Through Conjugado	2	X	1	X	X	X	X	X	3
85	Purificador De Água	9	X	1	X	X	X	X	1	11
86	Refresqueira	3	X	1	1	X	X	X	1	6
87	Refrigerador 220 V	X	X	X	1	X	X	X	1	2
88	Refrigerador Duplex	10	1	1	6	X	X	1	1	20
89	Secador De Mãos Automático	21	X	3	4	X	2	X	3	33
90	Seladora A Vácuo	1	X	X	X	X	1	X	X	2
91	Seladora Embalagem	X	X	1	1	X	X	X	2	4
92	Seladora Embalagem/Vácuo	2	X	X	1	X	X	X	2	5
93	Serra De Fita	X	X	X	X	X	1	X	1	2
94	Sorveteira	1	X	X	1	X	X	1	1	4
95	Suquificador Integral	1	X	X	1	X	X	X	1	3
96	Tacho para doce de leite	1	X	X	1	X	1	X	X	3
97	Termômetro Digital Tipo Espeto	12	X	2	10	X	3	1	5	33
98	Termômetro digital para freezer e geladeira	7	X	1	2	X	X	4	3	17
99	Triturador De Alimentos	3	X	3	X	X	1	X	2	9

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

**DESCRIÇÃO DOS ITENS**

ITEM	DESCRIÇÃO
1	<b>Abridor de Lata Industrial.:</b> Abridor de lata industrial em aço inoxidável, manual, desenvolvido especialmente para abertura de latas em tamanho de 2,5 kg até 4,5 kg. Fabricação: Estrutura - Feita em aço, Pintura: Epóxica eletrostática, Lâmina de Corte: Construção em aço inox 304. Fácil manuseio, Rapidez na abertura, Não requer esforços físicos, Sem riscos de contaminações e acidentes, Garantia de 6 meses, Para uso em locais como: Restaurantes.
2	<b>Afiador de Facas Elétrico:</b> Afiador de facas elétrico (Bivolt automático - 110V e 220 V) semi industrial; Dois estágios de afiação: desbaste e acabamento. Discos (rebolos) substituíveis, diamantados e/ou em CBN (Nitreto de boro cúbico). Com guias da faca em cerâmica, ângulo de afiação ajustável. Protetor contra superaquecimento. Peso mínimo: 400g. Deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima 6 meses.
3	<b>Amassadeira com Extrusora:</b> Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos Blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais. Funcionamento independente da un1 amassadeira com a extrusora. Capacidade: amassadeira: 5 kgs de Massa, extrusora: 15 kgs de massa dimensões aproximadas: 610mm x 490mm x 510 mm. Voltagem: 110 ou 220 volts. Garantia mínima de 1 ano.
4	<b>Aparelho Eliminador de Insetos:</b> Aparelho elétrico eliminador de insetos. Confeccionado em AÇO INOX, utiliza lâmpada LUZ AZUL para atrair os insetos e sistema eliminador através de choque elétrico por transformador. Não deixa odor e não é tóxico. Existência de bandeja removível e lavável para higienização do equipamento. Atuação em uma área fechada de até 90m <sup>2</sup> . Voltagem: 220V. Com 04 lâmpadas compatíveis com o equipamento. Dimensões aproximadas do equipamento: (Profundidade x Largura x Altura) 300mm x 1.000mm x 600mm.
5	<b>Arrolhador de Mesa Pneumatico:</b> ARROLHADOR DE MESA PNEUMATICO: Arrolhador pneumático 26/29mm para colocar as tampinhas com segurança e qualidade, sem esforço. O arrolhador de mesa pneumático modelo "ercole" para garrafas sela os mais populares tipos de garrafas com tampinhas tipo coroa de 26 e 29mm além de rolhas plásticas de champanhe. Com compressor deve compatível com o arrolhador, com pressão entre 8 a 10 bar. Sistema de segurança: dois botões "starts" e proteção frontal. Peso: 11,2Kg. Dimensões: Comprimento máximo de 18,5cm - Profundidade máxima 23cm - Altura máxima 78cm (altura do topo ajustada) Diâmetro do pistão: 10cm Máximas dimensões da garrafa: Altura: 46cm - máximo diâmetro: 12,5cm. Força de avanço do pistão: 640kgf (@8bar) ou 800kgf (@10bar).
6	<b>Balança Digital de Bancada Tipo 1:</b> Balança de mesa pesadora, digital com capacidade máxima de 5kg e mínima de 02g. Caso precise de bateria, providenciar também para reservar e utilizar de acordo com a necessidade.
7	<b>Balança Digital De Bancada Tipo 2:</b> Balança digital de bancada para cozinha industrial. Capacidade 25Kg. Tensão: Bivolt.
8	<b>Balança Eletrônica:</b> Balança eletrônica de precisão de 0,1 grama, capacidade 5000 gramas (5 kg) até 8000 gramas (8 kg), prato de pesagem em aço inoxidável com dimensões aproximadas de 200 x 160 mm, mostrador digital LCD, indicador de estabilidade de leitura, tensão de trabalho 220v, frequência de 60 hz.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

9	<p><b>Balança Industrial Digital:</b> Balança Industrial com coluna. Com capacidade de 150 kg e é ideal para áreas de recebimento, processamento, expedição e controle interno de mercadorias. Deve conter 4 metros de cabo para viabilizar sua operação distante da balança ou fixá-los em paredes, displays de Led vermelho de alto brilho, ideal para ambientes de pouca luminosidade e os indicadores IDR ABS são totalmente injetados em ABS, o que os tornam altamente resistentes e leves. Livres de ferrugem. Acabamento esmerado. Tipo de balança Digital e eletrônica. Unidades de medida Quilos. Capacidade 150 kg. Graduação 50 gramas. Voltagem Bivolt.</p>
10	<p><b>Batedeira Planetária 20 Litros:</b> Batedeira planetária 20 litros; 06 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor ½ cv; voltagem: 220 v.</p>
11	<p><b>Batedeira Planetária De Mesa:</b> Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, com 300 Watts de potência, com 10 velocidades, com tigela/tacho removível e em aço inox, com alça e capacidade para 4 a 5 litros, com protetor de respingos que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento dos batedores, com exclusivo sistema que prepara alimentos mantendo a velocidade dos ingredientes desde um creme leve a uma massa pesada de pão sem prejudicar o desempenho. Com excelente performance. Acompanhada de três tipos de batedores: globo (claras), gancho (para massas) e palma (plano). Voltagem 220v, tomada tripolar. Garantia mínima de 1 ano. Acompanha manual de instruções em português.</p>
12	<p><b>Biscoiteira – Modelador/Cortador:</b> Biscoiteira - Modelador/Cortador de biscoito - com 12 discos para fazer diferentes modelos de biscoitos com diâmetro de aproximadamente 4,5cm. Tipo Comfort Grip Cookie Press da Wilton ou Similar.</p>
13	<p><b>Cafeteira Elétrica:</b> Cafeteira Elétrica cor Preta/Inox. Com Jarra refratária, Filtro permanente e removível, trava de segurança, Capacidade mínima de 30 cafezinhos. Reservatório com indicador de nível de água, Display digital, Sistema corta-pingos, placa de aquecimento, Capacidade mínima do reservatório de água 1,5 litros. Voltagem 220v, Potência mínima 800w.</p>
14	<p><b>Câmara Fria Para Carnes:</b> Câmara Fria Para Carnes Em Inox 2 Portas 1800 Litros. Feito totalmente em Poliuretano e revestimento externo em inox, e interno feito de aço galvanizado, fundo interno em aço inox, igual um forno de bolo e contém ralo onde facilita a limpeza. Pés reguláveis e dobradiças em alumínio. Produto deve conter gancheiras adicionais (superiorecentral). A temperatura pode ser manipulada com controlador digital. Características Técnica: Tensão: 220v / Capacidade: 1800 Litros / Temperatura: 0 à +7 °C. Com instalação e treinamento de uso. Durante o período da garantia do equipamento as manutenções ficarão a cargo do fornecedor.</p>
15	<p><b>Cafeteira Industrial:</b> Cafeteira industrial 8 litros. Especificações - Potência: 1500W; Capacidade de Café 8 litros; Reservatório de água 14 litros; Termostato; Torneira de café; Torneira de água; Nível de água visível; Nível de café visível.</p>
16	<p><b>Carro auxiliar em aço inox:</b> Aço Inox 3 Bandejas Restaurante Hotel Cozinha. Carro auxiliar 3 planos. Dimensões aproximadas (mm): 900x600x900. Plataforma lisa em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios, sendo os rodízios posteriores com freio. Capacidade de carga média: 150 kg.</p>
17	<p><b>Carro Plataforma Em Aço Inox:</b> Em aço inoxidável. Estrutura tubular em inox 304, plano liso inferior com reforço. Conjunto de rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Capacidade de carga média: 300 Kg.</p>
18	<p><b>Centrifuga Cozinha:</b> Centrifuga de Suco. Centrífuga para preparo de sucos, com 2 velocidades; trava de segurança; Peneira de microtrituração de aço inox. Coletor de bagaço de 1,5 litros; plástico PP. Tubo extralargo; jarra de 0,7 litros com separador de espuma; suporte e grampos de segurança; tampa da jarra com furo para canudo; tampa plástico SAN; coletor de polpa e alimentador; jarra de suco: jarra SAN e tampa PP; alimentador: plástico PP; tampa para coletor de polpa: plástico SAN; Potência: 550w. Voltagem: 220v.</p>

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

19	<b>Chapa:</b> Chapa Bifeteira Elétrica - Chapa superior em aço carbono; Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para aquecimento uniforme; Controle individual das resistências através de termostato com temperatura de até 300° C; Resistências de 1800w. Garantia de no mínimo 12 meses.
20	<b>Cilindro Elétrico:</b> Cilindro elétrico para cilindrar e sovar massas constituído de dois rolos maciços com regulagem de espessura, indicador de espessura visual. Corpo em chapa de aço com pintura epóxi. Com bandejas em aço inoxidável. Capacidade: 15 kg. Potência: 2 motores de 1,5 cv. Velocidade: 115 rpm. Abertura dos rolos: 24 mm. Voltagem: 220 / 380 v. Tensão: trifásico. Garantia mínima 6 meses.
21	<b>Cortador de legumes:</b> Cortador de legumes grande industrial (tripé). Descrição: Corpo de Alumínio Fundido. Macho: Polipropileno. Facas: Aço Inox. Pintura: Epóxi Eletrostática. Pés: Tubo de Aço 5/8 Soldado. Altura aproximada 1 metro. Peso aproximado 3,2 kg.
22	<b>Cortina de Ar 1,50 metros:</b> Cortina de Ar 1,50 metros. Evita entrada de insetos, odores e poeira. Controle Remoto. 2 velocidades. Controlador de Fluxo de ar. Ventiladores Eficientes e Silenciosos. Especificações Técnicas: Comprimento: entre 140 e 160 Centímetros. Tensão - Fase - Frequência: 220v - 1 F - 60 Hz. Potência: 280w. Nível de ruído - interno / externo: aproximadamente 59 dB(A).
23	<b>Cutter:</b> Cutter totalmente em aço inoxidável com duas velocidades de corte. Volume dabacia 10l. Capacidade de 2 a 8 kg. Rotação das facas de 1800/3600 rpm. Potência aproximada do motor de 1,8 kw. Dimensões aproximadas:580(A)x630(L)x870(C).
24	<b>Descascador tipo 1:</b> Descascador de Batatas Cebolas e Alhos em aço inox, capacidade aproximada de 6 kg; Dimensões aproximadas (cm) Altura: 55,5; Frente: 37,0; Fundo: 48,0; Voltagem: 110/220v.
25	<b>Descascador tipo 2:</b> Descascador Inox ideal para descascar batatas, cenoura, beterraba, alho etc. com capacidade aproximada de 10 kg. Potência do motor de 0,5 CV. Frequência 60Hz. Tensão de 220v. Dimensões aproximadas - Altura: 720mm. Largura: 480mm. Profundidade: 670mm.
26	<b>Desidratador Para Vegetais À Gás GIp:</b> Área útil de secagem de 3m <sup>2</sup> ; nas dimensões aproximadas: altura: 1.50m x comprimento: 0,60m x largura: 0,70m; sistema de ventilação forçada, estrutura em perfis de aço carbono soldado, com acabamento em pintura esmalte, revestido com película protetora contra a oxidação; câmara de secagem, internamente em chapas de alumínio e isolamento térmico; bandejas e telas em estrutura de alumínio; termômetro na escala de 0°C a 150°C; Dispositivo de controle de temperatura.
27	<b>Desnatadeira:</b> Desnatadeira capacidade 50 l/hora para desnatar ou clarificar o leite com jogo de discos saída do creme, saída do leite, bojo da carcaça todo em aço inox. Aisi 304, com acabamentos sanitários. Em conformidade com a NR 12.
28	<b>Divisora De Pães:</b> Divisora de pães de mesa. Efetua 30 divisões iguais em cada operação. Mesa e navalha de corte em aço inox. Estrutura, eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido. Em conformidade com a NR 12.
29	<b>Escorredor Industrial:</b> Escorredor de Pratos Industrial 80 Pratos Dinox Industrial. Dimensões aproximadas: Largura: 33cm. Comprimento: 1m.
30	<b>Estante em aço inox para cozinha industrial:</b> Estantes em aço inox para armazenamento de gêneros secos. Características: Em aço inox AISI 304 com 4 planos reguláveis. Planos perfurados. Detalhes: Capacidade: 120 KG de carga estática por plano Parafusos em aço inox Sapatas em aço inoxidável. Dimensões aproximadas: Comprimento = 200 cm x Largura = 39 a 55 cm x Altura = 173 a 200 cm

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

31	<b>Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas -1,5m:</b> Estante de aproximadamente 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta entre 400 e 480 kg de carga, sendo de 100 a 120 kg em cada prateleira. Características: 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Quatro prateleiras reforçadas. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. 12 meses de garantia.
32	<b>Embutideira Elétrica:</b> Embutidora alimentícia, material aço inoxidável, funcionamento elétrico 220v, capacidade de até 5 kg. Aplicação: produção de linguças. Em conformidade com a NR 12.
33	<b>Exaustor:</b> Exaustor Axial, com 40 cm, potência 120w, rotação de 1750 rpm, tensão de 220v / bivolt. Devidamente instalado e montado no local.
34	<b>Fatiador De Frios:</b> Fatiador de frios semi-automático em aço inox. Lâmina 300mm. Motor 1/3 HP. Espessura de corte 2mm. Monofásico. Sistema de segurança em conformidade com a NR-12.
35	<b>Fogão 4 bocas:</b> Fogão 4 bocas, cor branco, pés altos para facilitar a limpeza do piso, tampa de vidro, grade para panelas em arame arredondado, espaçamento igual entre os queimadores, grades e capas dos queimadores removíveis para facilitar a limpeza, mesa do fogão selada em aço inox , painel mecânico, injetor de gás horizontal e acendimento automático. Forno com capacidade de aproximadamente 47 litros, com válvula de segurança, prateleira deslizante, auto limpante, vidro duplo na porta e iluminação central.
36	<b>Fogareiro Elétrico 2 Bocas:</b> Fogareiro elétrico 2 bocas 220v. Regulagem graduada de temperatura. Alças em material isolante. Resistência elétrica blindada.
37	<b>Fogão industrial com 4 queimadores:</b> Fogão industrial com 4 bocas sem forno. Corpo e mesa de aço carbono com pintura eletrostática. Grelha aproximadamente 40x40cm, em ferro fundido. Queimadores duplos, de fácil remoção para limpeza e manutenção. Controle da chama no varão do fogão. Proteção móvel do queimador. Isolamento termico em lá.
38	<b>Fogão industrial com 4 queimadores com forno:</b> Fogão industrial 4 bocas com forno, com queimadores duplos, em ferro fundido de 700gr, grelhas em ferro fundido de 425x425mm, gabinete inferior aberto em chapa de aço inoxidável AISI 304 , liga 18.8, com prateleira gradeada, perfil em U bitola 18, 16 e 14. Registro de gás de controle progressivo industrial de APIS com canopla de proteção em baqueliti, independente para o cachimbo e a coroa do queimador duplo. Encaminhamento interno de gás por conexões de bronze e tubo de cobre de 5/16". Calha para resíduos em aço inoxidável. Pés em aço inox AISI 304 , liga 18.8, com sapatas niveladoras em polietileno, dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Dimensões aproximadas: 900 a 1000x900 a 1000x 850 a 900mm. Com instalação. Durante o período da garantia do equipamento as manutenções ficarão a cargo do fornecedor.
39	<b>Fogão industrial com 6 queimadores sem forno:</b> Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 06 queimadores duplos, grelhas 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra-reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105cm) x altura (80cm). COM INSTALAÇÃO.
40	<b>Fogão industrial com 8 queimadores sem forno:</b> Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 08 queimadores duplos, grelhas 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra- reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105cm) x altura (80cm). COM INSTALAÇÃO.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

41	<p><b>Formadora De Hambúrgueres Manual:</b> Equipamento portátil de bancada, Construído totalmente em aço inoxidável. Funciona através de alavanca manual tipo vai e vem, proporcionando movimentos Linear de curso fixo para o Molde; Linear Ajustável para Cremalheira e Extração Automática do Hambúrguer. Equipado com 02 moldes de tamanho padrão de 90 e 110 gramas. Características Técnicas: Produção aproximada: 500 unidades/hora. Capacidade de massa no cilindro de aproximadamente 06 litros. Dimensões aproximada do produto (mm) AxLxC - 630x360x470. Peso líquido aproximado: 28kg.</p>
42	<p><b>Forno Industrial – Tipo 01:</b> Forno industrial combinado a gás. Capacidade: 20 GN's 1/1 (dimensões aproximadas (mm) 530x325x65. Compatível com GN's de demais profundidades e grelhas. Fabricado em aço inoxidável. Alto poder de isolamento térmico. Sistema digital. Dotado de porta com visor frontal com vidro duplo/temperado. Com sistema de vedação e luz interna. Temperatura: ajustável de 50°C a 250°C. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Composto das cinco funções básicas (seco, vapor, combinado, regeneração e banho maria), mais o sistema de auto limpeza. Número de refeições aproximado: 700 refeições por turno de 04 horas. Com mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto, com regulador de pressão do gás, com controle de temperatura dentro da câmara, com mangueira de esguicho de higienização, com suporte esguicho, com filtro de água, trilhos para GN's e com cavalete (base para apoio do forno), em aço inoxidável. Provido de recipientes gastronormes, sendo 20 GN's lisas, 20 GN's grelhas e 04 GN's perfuradas. Dimensões aproximadas do equipamento: Altura até (130 cm) x Largura até (130 cm) x Profundidade c/ a porta aberta até (180 cm). Inclusas peças de instalação e conexão. Tensão 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO.</p>
43	<p><b>Forno Industrial – Tipo 02:</b> Forno Industrial gás em aço inox 90x90 3 câmaras, Sistema de abertura, tipo guilhotina, com porta de vidro temperado e acessórios cromados. Isolamento em lã de vidro e lã de rocha. Temperatura máxima 300°. Construído em chapas de aço c/ queimadores tubulares de 1,2mm, pedra refratária, termômetro Bulbo e cavalete, acompanha uma grade interna.</p>
44	<p><b>Forno Industrial –Tipo 03:</b> Forno turbo a gás, fabricados em aço com pintura epóxi, acabamento frontal em aço inoxidável. visor com tecla geral, motor turbina, lâmpada e fusível, possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta, controlador digital (programação, controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor), medidas externas aproximadas 1930alt. x 1400prof. x 1140larg., medidas internas aproximadas 1110alt. x 680prof. x 585larg. Capacidade aproximada: 12 esteiras 58x70 ou 300 pães de 50gr. Voltagem 220v.</p>
45	<p><b>Forno Industrial – Tipo 04:</b> Forno elétrico industrial. Forno para pizzas, bolos, pães e similares. Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado. Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina com contrapeso. Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super-resistente. Acompanha uma esteira reforçada por câmara. Isolamento em lã de rocha. Os fornos elétricos são fabricados com a flexibilidade que você necessita. Equipados com duas resistências (superior e inferior). Possui chave seletora de MIN/MED/MAX para melhor se adaptar ao tipo de assado. Piso de chapa em aço carbono para melhor propagação do calor. Voltagem: 220v. Especificações Técnicas: Medidas Internas aproximadas da Câmara: AxLxP (mm) - 250x950x950. Medidas Externas aproximadas: AxLxP (mm) – 1530x1070x975. Consumo aproximado: 6kw/h.; Resistência: 2 de 3000w.</p>
46	<p><b>Forno Micro-Ondas – Tipo 01 :</b> Forno micro-ondas com grill, exterior em inox, 30 litros, potencia mínima 950w, com função grill para dourar e gratinar, temporizador, (110/220v), com trava de segurança, luz interna, display digital, relógio. funções autocozimento, descongelamento e manter aquecido. prato giratório. Garantia mínima de 12 meses.</p>
47	<p><b>Forno Micro-Ondas Tipo 02:</b> Forno micro-ondas. Volume 45 litros Acabamento em aço inox/ porta espelhada. Funções pré-programada com acionamento por botão. Descongelamento automático. Função reaquecer. Timer. Trava de segurança. Puxador de alumínio Alimentação 220v. Potência de saída 1000w. Frequência: 60 Hz.</p>

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

48	<b>Forno para Panificação:</b> Forno a gás com painel elétrico, com 10 esteiras, capacidade de 300 pães por fornada. Adaptável em diversos tipos de assadeiras: multiassadeiras de 40x60 até 58x68cm. Com função vapor e turbina. Deve vir acompanhado com 10 bandejas para pão francês. 220v. Em conformidade com a NR12.
49	<b>Freezer Horizontal de 305 Litros:</b> Freezer Horizontal de 305 litros - possuir gabinete interno e externo em chapa de aço pintado que garanta maior resistência a corrosão e impactos; congelamento rápido: preservando as propriedades naturais dos alimentos e ainda possuir acionamento no painel frontal; rodízios para transporte: facilidade de remoção na hora da limpeza; Dreno de gelo: frontal - facilitando o degelo e a limpeza; Alimentação 220 volts; Classe A em consumo de energia; Dimensões aproximadas do produto (L x A x P): 94,5 x 96 x 78 cm. Similar ou superior a marca Consul.
50	<b>Freezer Vertical:</b> Refrigeração e exposição produtos, Temperatura: -4° a +2°C, Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada, Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura e degelo automático, Chave seletora de temperatura, Prateleiras: 330PVA possui 2 níveis e 450PVA possui 3 níveis, aramadas, reguláveis, + estrado aramado, Iluminação: Fluorescente (1 lâmpada interna e 1 no painel luminoso externo), Porta: Vidro temperado, duplo, de baixa emissividade, com sistema de aquecimento e chave de porta. Cor Branca. Com baixo nível de consumo de energia elétrica. Capacidade 330 Litros. Voltagem: bivolt
51	<b>Frigobar 120l:</b> Refrigerador compacto de 120 litros de capacidade de armazenagem e porta reversível, possibilitando a abertura para a direita ou esquerda. Para uso em escritórios, além disso possuir classificação A em consumo de energia; Dimensões aproximadas: Altura 86,2 cm; Largura 48,2 cm; Comprimento 51,9 cm, voltagem 220v.
52	<b>Fritadeira:</b> Fritadeira tipo airfryer. Frita os alimentos congelados ou in natura sem utilizar óleo ou azeite; Possui tecnologia para fritar os alimentos através de choque de ar quente; Parte inferior com relevo em vórtice que contribuem para a circulação do ar quente; Filtro de ar integrado; Desligamento automático; Controle de temperatura ajustável de 80°C a 200°C; As partes removíveis podem ir na lava-louças Fôrma antiaderente; Voltagem: 220V; Capacidade mínima: 3,5 litros. Potência mínima: 1425w; Dimensões Externas aproximadas: AxLxP - 34cm x 25cm x 40cm; Garantia mínima: 1 anos. Assistência técnica enquanto durar a garantia.
53	<b>Geladeira Comercial com controlador eletrônico :</b> 4 Portas. Dimensões aproximadas: Frente(mm) de 1183, Profundidade(mm) de 666 e Altura(mm) de 2030. Capacidade bruta: 1044 litros. Peso bruto: 186Kg. Tensão: 220v. Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox 430. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis. Com instalação e treinamento de uso. Durante o período da garantia do equipamento as manutenções ficarão a cargo do fornecedor.
54	<b>logurteira Elétrica:</b> logurteira. Capacidade: 900ml (6 copos de 150ml): Consumo (Kw/h): 0.015kw/h. Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP - 12x22x22; Potência: 15w.
55	<b>Lavatório para assepsia das mãos:</b> Lavatório para assepsia das mãos com acionamento por Pedal (PÉ).Em aço inox AISI 304. Com uma torneira. Acionamento sem contato com as mãos. Detalhes: Sifão e Válvula de 1". Dimensões aproximadas (CxLxA): 50cm x 50cm x105cm. Com instalação.
56	<b>Lavadora De Alta Pressão:</b> Lavadora elétrica de alta pressão, semi profissional água fria, 220v, 1.600 PSI, vazão 500 l/h, potência mínima de 1.800W, mangueira no mínimo de 7,5 metros, com alça e carrinho de transporte, dosador de detergente integrado e espaço para armazenar cabo elétrico e mangueira, modelo de referência KARCHER 585 ou de melhor qualidade.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

57	<b>Lavadora De Roupas:</b> Capacidade 15kg. Com gabinete em aço zincado, cesto em inox e tampa em vidro. Lava, enxágua em 3 opções diferentes e centrifuga. Multidispenser. 7 ciclos de lavagem. 4 níveis de água. Eficiência energética: Tipo A. 550W. 220V.
58	<b>Liquidificador – Tipo 01:</b> Liquidificador 4 Velocidades com filtro que separa as sementes do bagaço sem precisar coar, possui 4 velocidades com variações para diferentes receitas como sucos, vitaminas, molhos, sopas etc. Função Pulsar/Autolimpeza, copo transparente com graduação e capacidade útil de 1,5 litros, porta-fio para melhor acondicionamento do produto e tampa com sobretampa e orifício de dosagem que possibilita a dosagem dos ingredientes, Alimentação Elétrica, Potência 600w. Voltagem 220v. Tritura Gelo, Indicador de Nível, Tampa com Travamento. Base Antiderrapante, Silencioso, Tampa Dosadora, Não Retém Odores.
59	<b>Liquidificador – Tipo 02:</b> Liquidificador Industrial 2l - baixa rotação. Copo em aço inox composto por 4 facas no fundo, todas em aço inox com o corte em material temperado, a sua rotação 18000 rpm. Deve seguir todos os padrões do INMETRO e ter o Certificado por Órgãos Autorizados - OCPs. Características técnicas: Potência: 800w. Rotação: 18000 rpm. Voltagem: 220v. Capacidade mínima: 2 litros. Dimensões aproximadas: AxLxP- 52cm x 20cm x 20cm. Garantia: 6 meses.
60	<b>Liquidificador – Tipo 03:</b> Liquidificador Industrial 4l – baixa rotação inox, ideal para preparo de purês e cremes. Com copo e corpo produzidos em aço inox e tampa em alumínio repuxado. O Produto deve seguir as normas NR-12. Proteção no copo, para evitar acidentes. Tensão de 220v ou bivolt. Capacidade mínima 4L.
61	<b>Liquidificador – Tipo 04:</b> Liquidificador Industrial 4l – alta rotação. Corpo: Inox. Potência: 1/HP/800w. Frequência: 50/60 Hz. Rotação: 18.000 rpm. Tampa em alumínio repuxado. Copo 4 litros Inox. Prazo de garantia 06 meses contra defeito de fabricação. Indicado para sucos naturais, vitaminas.
62	<b>Liquidificador – Tipo 05:</b> Liquidificador Industrial 6l. Material/Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 6 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3450 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 37cm aproximadamente.
63	<b>Liquidificador – Tipo 06:</b> Liquidificador Industrial 8l – baixa rotação. Material/Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 8 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3500 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 40cm aproximadamente.
64	<b>Liquidificador – Tipo 07:</b> Liquidificador Comercial Industrial 8l – alta rotação. Copo Monobloco em aço inox, material resistente e durável, conta com uma velocidade que garante mais rapidez no preparo de sucos, vitaminas. Material/Composição Aço inox. Tensão 220v. Peso aproximado do produto 11,7kg. Garantia do Fornecedor 6 meses.
65	<b>Máquina de Gelo:</b> Máquina de gelo em escamas -Velocidade do motor 1400 rpm - 220v. Descrição: Máquina de fabricação de gelo em escamas, automática, de produção contínua, capacidade para 40Kg de gelo por dia. Motor/compressor livre de CFC de alta eficiência, econômico, com baixo consumo de energia; Quatro pés reguláveis possibilitam melhor nivelamento; Fabricação do gelo realizada através de um mecanismo de rosca espiral; Acompanhador de coleta de gelo, e mangueiras para conexão e filtro de água.
66	<b>Mesa lisa em aço inox COM painel:</b> Mesa lisa confeccionada totalmente em aço inox. Tampo inox. Solda inerte em argônio. Sapatas niveladoras em polipropileno. Pernas tubulares em aço inox. Painel liso inferior em aço inox. Dimensões aproximadas (CxLxA): 200cmx80cmx90cm (Cozinha).

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

67	<b>Mesa Em Inox Com Rodinhas:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas: 1,90 x 0,70 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano.
68	<b>Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas: 1,90 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano.
69	<b>Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas: 1,50 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano.
70	<b>Mesa Em Inox Com Borda:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas: 1,50 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo com borda que evita escorregelíquidos. Pés fixos.
71	<b>Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 01:</b> Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, com gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões aproximadas (CxLxA): 200cmx80cmx90cm (Cozinha).
72	<b>Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02:</b> Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões (CxLxA): 120cmx70cmx80cm (Refeitório/bandejas).
73	<b>Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03:</b> Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões aproximadas: (CxLxA): 80cmx50cmx75cm (Talheres/sobremesas).
74	<b>Mesa Panificadora:</b> Mesa em aço inox para panificadora, com grade inferior, pés fixos. Dimensões aproximadas: 1,90x0,90x0,90m (comprimento x largura x altura).
75	<b>Micro Cervejaria 50 Litros:</b> Micro cervejaria 50 litros: - Tanque em aço inox de 50 litros úteis (87 litros capacidade total). Filtro em aço inox. Filtração por gravidade simples, prático e sem sujeiras. Resfriador do mosto em aço inox com 18 metros (tipo serpentina). Aquecimento por resistência elétrica de 7.000w com extensa área de dissipação do calor, evitando assim queima de sedimentos do malte. Controlador de temperatura com RAMPA AUTOMÁTICA. Alças em aço inox para fácil locomoção do equipamento. Puxador do filtro em aço inox. Equipamento Monofásico 220v. Bomba Sanitária alimentícia em aço inox. Whirlpool feito através da bomba sanitária para melhor limpidez do mosto. Fundo Cônico para acúmulo do trub. Guincho para levantar o cesto defiltração.
76	<b>Mini Alambique para Aguardente:</b> Mini alambique para aguardente: Alambique totalmente construído em cobre batido chapa 1,2 mm, capacidade total de 20 litros sendo 15 litros de caldo. Modelo capelo com serpentina para resfriamento, flanges e tampa em metal anti-corrosivo, com dorna de fermentação em aço inoxidável, sacarímetro, alcoômetro e queimador a gás em ferro fundido.
77	<b>Mini-Padaria:</b> Mini padaria compacta composta de uma amassadeira rápida, uma divisora, uma modeladora de pães, um armário de crescimento, uma gaveta auxiliar e uma mesa de manipulação. Fabricada em chapa de aço. Especificações técnicas: - Conjunto: capacidade de produção: 550 pães/h. Dimensões média: 760 x 1600 x 1700 mm. Peso bruto médio: 270kg. - Amassadeira rápida: capacidade: 15kg de massa pronta, velocidade: 286 rpm, voltagem: 110 ou 220v. - Modeladora: capacidade: pães até 500 gramas, velocidade: 365 rpm, voltagem: bivolt 110/220v, possui retorno automático. - Divisora: capacidade: 30 pães por operação, até 2,4 kg, carenagem revestida em epoxi ou em aço inoxidável. - Armário de crescimento: capacidade: 8 esteiras de 58 x 70cm.
78	<b>Mixer para Alimentos:</b> Mixer para alimentos. Potência mínima de 400w. Voltagem 220v. Deve conter: 01 mixer, 01 processador, 01 batedor e 01 copo de 1 litro.

## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

79	<p><b>Modeladora de Pães:</b> Modeladora para vários tipos de pães, com rolos de laminação com diferentes espaços entre si. Com sistema de monitoramento da abertura da grade de proteção móvel realizado por 2 chaves de fim de curso, que promove a parada imediata do equipamento em caso de abertura da grade. Proteções fixas nas partes superiores e nas esteiras de entrada da máquina. Motor com motofreio acoplado, configurado para frenagem rápida, respondendo aos 2 botões de emergência. Trifásica, potência de 0,37k w, tensão de 220/380v, peso aproximado 81kg, capacidade aproximada de modelagem de massa de no mínimo 25 gramas e no máximo 650 gramas, medidas aproximadas externas da máquina: mínimo 119,5 cm largura 71 cm profundidade 85 cm, o equipamento deve obedecer a NR 12 - Certificado pelo Inpame.</p>
80	<p><b>Moedor de Carne:</b> Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Conjunto da boca e caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Gabinete de chapa de aço inox escovado. Motor monofásico de 3CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagem de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Dimensões aproximadas (mm) AxLxP – 565x425x990.</p>
81	<p><b>Moinho em Aço Inoxidável:</b> Moinho de rotor para triturar cereais tipo moinho de martelos com motor de 3cv 220v ou trifásico, com refrigeração da câmara evitando o aquecimento da amostra. Acompanha 03 peneiras em aço inox de 0,5, 1,0 e 2,0mm. Dispositivo de segurança: Não permita o acionamento do motor quando a tampa estiver aberta. Tensão 220v. Assistência técnica no local e Garantia mínima de 1 ano.</p>
82	<p><b>Multi Grill:</b> Multi Grill – 1600w, Chapa retangular ondulada, removível, com superfícies antiaderentes e no mínimo 3 níveis de tostagem. Tosta aberto ou fechado. Com porta gordura. Alça fria. Trava de segurança. Porta-fio. Garantia de no mínimo 12 meses.</p>
83	<p><b>Multiprocessador de Alimentos:</b> Multiprocessador de alimentos: Tipo: Comum; Potência: 800w; 2 velocidades mais pulsar; capacidade de 1 litro, funções: Batedor, cortador, fatiador, liquidificador, moedor, ralador, triturador, emulsificador. Cor branca, voltagem de 220v.</p>
84	<p><b>Pass-Through Conjugado:</b> Pass-Through Conjugado (Aquecido/refrigerado) – Dimensões aproximadas de 1400mm (comprimento) x 850mm (largura) x 2.005mm (altura). Com 20 cubas lisas (gns 1/1 x 100mm). Características: Em aço inox AISI 304. 04 Portas Cegas. Controlador digital. Fundo em aço inox. Isolamento em poliuretano. Com rodízios giratórios. Capacidade aproximada: 40 gns 1/1 x 100mm (profundidade). Tensão: 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO.</p>
85	<p><b>Purificador de Água:</b> Purificador bivolt; Temperatura de operação: 5°C 40°C; Vida útil filtro cinco estágios: 6 meses ou 7000 litros (aproximadamente); Sistema hidráulico hemético contra contaminação (insetos, poeira, etc). Baixo nível de ruído. Com 2 filtros inclusos. Garantia de no mínimo 1 ano. Temperatura da água: natural e gelada.</p>
86	<p><b>Refresqueira:</b> Refresqueira 2 Bojos. 30 litros, 220v. Com capacidade para 30 litros (2 depósitos de 15l) podem ser usadas para sucos, água de coco, suco de milho, chás, bebidas lácteas e achocolatados, sendo ideais para lanchonetes, escolas etc. Características técnicas: Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro. Gás R134a: inofensivo à camada de ozônio. Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto. Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade. Evaporador em aço inox 304. Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização. Termostato de temperatura regulável. Baixo consumo de energia: sistema de refrigeração balanceado. Gabinete em aço inox 430 escovado. Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. Com instalação e treinamento de uso. Durante o período da garantia do equipamento as manutenções ficarão a cargo do fornecedor.</p>
87	<p><b>Refrigerador 220 V:</b> Refrigerador com uma porta. Capacidade entre 300 litros e 323 litros, frost free, controle de temperatura, gaveta extra para frios, puxador externo, prateleiras aramadas removíveis com altura regulável, prateleira na porta do refrigerador, pés deslizantes niveladores frontais e traseiros, iluminação interna, 220 volts, selo Procel, faixa "A" da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia.</p>

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

88	<p><b>Refrigerador Duplex:</b> Refrigerador com duas portas (refrigerador e congelador). Capacidade entre 400 litros e 430 litros. Compartimento refrigerador deve conter de 4 a 5 grades/prateleiras em aço, gaveta em acrílico transparente para acondicionamento de vegetais; regulador de temperatura, luz interna com acendimento automático na abertura da porta. Parte interna da porta com divisórias para pequenos recipientes. Congelador com degelo seco (Frost Free), divisória para bandejas de gelo. Pintura externa na cor branca. Pés com regulagem de altura. Voltagem 220v.</p>
89	<p><b>Secador de Mãos Automático:</b> Secador de mãos automático. Acionamento por sensores. Voltagem 220 V; Grau de proteção contra água: IP22; com 2 placas eletrônicas interligadas (1 motor e 1 para sensores); motor turbo 1100w (profissional); originalmente ajustado p/ 450w por meio de circuito eletrônico; fluxo de vazão de ar original 80 litros por segundo e regulagem flexível de 120 litros por segundo. Potência de consumo 1800w; tempo p/secagem na regulagem original de 15 segundos, consumo de energia de 0,00750Kw/h, potência do conjunto na regulagem máxima = 2100w; resistência de 1200w. Dimensões aproximadas: AxLxP-280x195x175mm. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos; Deve conter o selo do INMETRO.</p>
90	<p><b>Seladora A Vácuo:</b> Seladora Manual, largura mínima de selagem 28 cm, Voltagem 220V, tempo de selagem, vedação 5 segundos, vácuo/vedação 15 segundos. Dimensões aproximadas: 7 cm x 35 cm x 14 cm.</p>
91	<p><b>Seladora Embalagem:</b> Seladora Manual; seladora elétrica 220v ou bivolt, acionamentos manual, controles de temperatura e tempo de solda, área de soldagem de no mínimo 30 cm, modelo de mesa.</p>
92	<p><b>Seladora Embalagem/Vácuo:</b> Seladora a vácuo com as seguintes características: bomba de vácuo com 73m3/h (no mínimo); câmara dupla, estrutura em aço inox aisi 304; tampa móvel, gabinete e tampa em aço inox; painel digital programável; duas barras de selagem de 48mm cada (no mínimo); espaço entre barras 70cm; altura interna 23,5cm; tempo de processamento aproximado 25 segundos; produção horária aproximada 120 processos; gabinete com rodízios; 220v.</p>
93	<p><b>Serra de Fita:</b> Serra frigorífica de fita. Aparelho Serra fita, de coluna, em aço inox para carne e ossos, com mesa móvel de no mínimo 580mm x 660mm, lâmina de corte de 5/8 x 2550mm em aço temperado, volante em ferro fundido de 310mm de diâmetro, ou superior, motor de 1,5CV, ou superior, 220v. Acompanha 05 lâminas extras. Garantia de no mínimo 1 ano.</p>
94	<p><b>Sorveteira:</b> Sorveteira de aço inox. Dimensões aproximadas do Produto CxLxA - 280x410x270 mm. Capacidade mínima: 1,00 L. Tensão: 220v. Acompanha Tigela de sorvete de no mínimo 1 litro removível. Tampa transparente com abertura grande para acrescentar ingredientes. Pé removível. Compressor com autorefrigeração. Materiais sem BPA. Exterior de aço inox. Pré-resfriamento. LCD com retro iluminação, monitor para temperatura e tempo. Aproximadamente 12 configurações de congelamento. Funcionamento automático e manual.</p>
95	<p><b>Suquificador Integral:</b> Para elaboração de suco de uva integral em pequena escala. Funcionar por energia elétrica monofásica. Capacidade de até 70 kg de uvas desgranadas e esmagadas. Construído em aço inoxidável AISI 304, com soldas rebaixasadas e montado de forma inclinada (aproximadamente 30°), sobre estrado de aço tubular e sobre rodas, para facilitar o deslocamento. Possuir camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior. Na parte interna, deve ser constituído por tambor perfurado que acomode as uvas a serem processadas na elaboração de suco. O referido tambor deve girar ao redor de um eixo central, facilitando a homogeneização das uvas esmagadas. Processador comandado por sistema eletrônico que permite a regulagem da temperatura e do tempo de aquecimento, bem como da velocidade e do regime de giro do tambor interno. Possuir válvula de liberação da pressão e válvula inferior para retirada do suco. Possuir as seguintes medidas: altura total - 143 cm; altura do corpo - 73 cm; peso líquido total - 112 kg; diâmetro externo do corpo - 59 cm; diâmetro do cesto giratório interno - 44cm.</p>

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

96	<b>Tacho para doce de leite:</b> Tacho em inox Aisi 304, basculante, com camisa dupla, aquecimento a vapor e a gás, capacidade de 100 litros, com tampa, agitador automático, manômetro, purga e termômetro. Finalidade: produção de doces em geral. Em conformidade com a NR 12.
97	<b>Termômetro Digital Tipo Espeto:</b> Termômetro digital tipo espeto, mede a temperatura entre - 50 a + 300 C, botão para a troca de unidades de temperatura °C e °F, com indicação de bateria fraca, visor de cristal líquido, botão liga/desliga, e desligamento automático após 15 minutos sem uso.
98	<b>Termômetro digital para freezer e geladeira:</b> Indicador de temperatura externa e interna. Função Máxima e Mínima. Leitura em °C E °F. Indicação - Indicado para medir a temperatura de equipamentos. Cabo de aproximadamente 1,80m a 2,30m. Escala Interna: -20°C à 70°C - Escala Externa: -50°C à 70°C . Alimentação: 1 pilha aaa. Pilhas/Baterias inclusas. Garantia mínima de 06 meses.
99	<b>Triturador de Alimentos:</b> Triturador de alimentos. Especificações: Potência de 270 Watts; voltagem: monofásico: 220v; Velocidades variável de 2000 e 12500 rpm; indicado para pequenas preparações; Comprimento aproximada do tubo: 190 mm.

1.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

1.4. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º do Decreto n. 8.538, de 2015.

## 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

## 4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

4.1. A natureza do objeto deste Termo de Referência é comum, tendo em vista que consideram-se bens comuns, conforme disposto no artigo 1º, da Lei 10.520, de 2002, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

4.2. A aquisição dar-se-á através de Sistema de Registro de Preços cujas ações estão enquadradas nas hipóteses dos incisos II e III do art. 3º do Decreto nº 7.892/2013, ao passo que o IF Sertão Pernambucano e suas unidades tratam-se de unidades gerenciais distintas, com possibilidade de realização da compra de forma parcelada, durante a vigência data.

**5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e as necessidades da Instituição, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h, nos seguintes endereços:

<b>ÓRGÃOS / IF SERTÃO-PE</b>	<b>ENDEREÇO</b>
Reitoria	Rua Aristarco Lopes, 240 – Centro, Petrolina-PE, CEP: 56302-100. Telefone: (87) 2101-2350
<i>Campus</i> Petrolina	Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, s/n, João de Deus, Petrolina-PE, CEP: 56.316-686. Telefone: (87) 2101-4300/4347.
<i>Campus</i> Ouricuri	Estrada do Tamboril, s/n, Ouricuri-PE, CEP: 56.200-000. Telefone: (87) 98122-2215 / 98122-4083.
<i>Campus</i> Petrolina Zona Rural	Rodovia PE 647, Km 22, s/n, Projeto Senador Nilo Coelho N4, Petrolina-PE, CEP: 56.302-970. Telefone: (87) 2101-8050/8061.
<i>Campus</i> Floresta	Rua Projetada, s/n, Caetano II, Floresta-PE, CEP: 56.400-000. Telefone: (87) 3877-2797/2708.
<i>Campus</i> Santa Maria da Boa Vista	Rodovia BR 428, Km 94, s/n, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista-PE, CEP: 56.380-000. Telefone: (87) 99952-8816.
<i>Campus</i> Serra Talhada	Rodovia PE 320, Km 126, Fazenda Estreito, s/n, Zona Rural, Serra Talhada-PE, CEP: 56.915-899. Telefone: (87) 8866-1978.
<i>Campus</i> Salgueiro	Rodovia BR 232, Km 504, s/n, Zona Rural, Salgueiro-PE, CEP: 56.000-000. Telefone: (87) 3421-0050.

5.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo 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.

5.3. 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 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

5.4. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

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

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

6.1. São obrigações da Contratante:

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

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

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

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

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

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

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

7.1.1.1. O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

- 7.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 7.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 7.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

## **8. DA SUBCONTRATAÇÃO**

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

## **9. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

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

## **10. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 10.1. 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.

10.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

- 10.2. 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.

- 10.3. 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.

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

## **11. DO PAGAMENTO**

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

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

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

11.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

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

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

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

$EM = I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

## 12. DO REAJUSTE

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

## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

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

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

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

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

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

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

12.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

### 13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

### 14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5. cometer fraude fiscal;

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

14.2.1. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

14.2.2. multa moratória de 0,5% (cinco décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

14.2.3. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO  
CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

14.2.4. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

14.2.5. 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;

14.2.6. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

14.2.6.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 16.1 deste Termo de Referência.

14.2.7. 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;

14.3. As sanções previstas nos subitens 14.2.1, 14.2.5, 14.2.6 e 14.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

14.4.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.4.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.4.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

14.6. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

14.6.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

14.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

14.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

14.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

14.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**15. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS**

15.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ xx.xxx,xx**, conforme a planilha de “Preço Máximo Aceitável pela Administração” constante no anexo II do Edital.

**16. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

16.1. A presente contratação se dará através do Sistema de Registro de Preços – SRP, conforme o Item 4 do presente Termo de Referência, não havendo necessidade de indicação da dotação orçamentária.

Salgueiro-PE, 17 de setembro de 2020.

**Antonio Carlos Ferreira**  
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento  
IF Sertão-PE - Campus Salgueiro  
Portaria nº 218, de 07/04/2016

**APROVO:**

O presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à Aquisição de equipamento de cozinha industrial, para atender às demandas do IF SERTÃO- PE, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**  
**CAMPUS SALGUEIRO – DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

Salgueiro-PE, 17 de setembro de 2020.

**Josenildo Forte de Brito**  
Diretor Geral  
IF Sertão/PE - Campus Salgueiro  
Portaria nº 120, de 01/03/2016