Estudo Técnico Preliminar 5/2021

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO DE COZINHA INDUSTRIAL

Esta aquisição justifica-se pela necessidade de aquisição de equipamentos de cozinha industrial que serão utilizados nos refeitórios e em alguns laboratórios dos diferentes Campi do IF Sertão, de forma a proporcionar condições adequadas para manuseio e preparo de alimentos. Cabe destacar ainda a necessidade da Reitoria de oferecer condições adequadas de preparo e armazenamento de alimentos para os servidores em rotina diária, e também proporcionar auxílio no preparo de refeições oferecidas em momentos de reuniões e capacitações.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Ensino - Campus Floresta	Jose Almeida da Silva Junior
Coordenação do Curso de Agroindústria - Campus Ouricuri	Maria Rafaella Da Fonseca Pimentel Mendonça
Departamento de Ensino - Campus Ouricuri	Alcidênio Soares Pessoa
Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos - Campus Petrolina	Marcelo Eduardo Alves Olinda de Souza
Departamento de Administração - Campus Petrolina	Erivelto Almeida de Oliveira
Setor de Nutrição - Campus Petrolina	Otaviana Maria Tabosa Araújo Leal
Agroindústria - Campus Petrolina Zona Rural	Adriane Luciana da Silva
Coordenação de Alimentação e Nutrição - Campus Petrolina Zona Rural	Lucileide dos Santos Oliveira
Departamento de Ensino - Campus Petrolina Zona Rural	Manoel Pedro da Costa Noronha Junior
Departamento de Políticas de Assistência Estudantil - Campus Petrolina Zona Rural	Jordânia Clementino Galindo
Escola do Vinho - Campus Petrolina Zona Rural	Islaine Santos Silva
Laboratório de Biologia Vegetal - Campus Petrolina Zona Rural	Flávia Cartaxo Vilar
Laboratório de Controle e Qualidade de Alimentos - Campus Petrolina Zona Rural	Marcelo Iran de Souza
Laboratório de Zootecnia - Campus Petrolina Zona Rural	João Bandeira de Moura Neto
Departamento de Administração e Planejamento - Campus Salgueiro	Antônio Carlos Ferreira
Departamento de Ensino - Campus Salgueiro	Rônero Márcio Cordeiro Domingos
Departamento de Administração e Planejamento - Campus Santa Maria da Boa Vista	Carlos Alberto Barbosa de Souza Júnior

Coordenação do Curso de Agropecuária - Campus Santa Maria da Boa Vista	Vanicléia Oliveira da Silva
Coordenação de Extensão - Campus Serra Talhada	Adriana de Souza Magalhaes Silva
Coordenação do Curso Técnico em Refrigeração e Climatização - Campus Serra Talhada	Oto Lima de Albuquerque Neto
Setor de Saúde - Campus Serra Talhada	Icaro Kleysson de Souza Carvalho
Coordenação de Limpeza, Manutenção, Transporte e Vigilância - Reitoria	Rafael Bispo dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para que a contratação alcance os resultados pretendidos, faz-se necessários que os itens apresentem, pelo menos, as seguintes características:

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Abridor de Lata Industrial: Abridor de lata industrial em aço inoxidável, manual, desenvolvido especialmente para abertura de latas em tamanho de 2,5 kg até 4,5 kg. Fabricação: Estrutura - Feita em aço, Pintura: Epóxica eletrostática, Lâmina de Corte: Construção em aço inox 304. Fácil manuseio, Rapidez na abertura, Não requer esforços físicos, Sem riscos de contaminações e acidentes, Garantia de 6 meses, Para uso em locais como: Restaurantes.
2	Afiador de Facas Elétrico: 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	Amassadeira com Extrusora: 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	Aparelho Eliminador de Insetos: 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 90m2. 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	Arrolhador de Mesa Pnematico: 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	Balança Digital de Bancada Tipo 1: 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	Balança Digital De Bancada Tipo 2: Balança digital de bancada para cozinha industrial. Capacidade 25Kg. Tensão: Bivolt.
8	Balança Eletrônica: 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.
9	Balança Industrial Digital: 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.
10	Batedeira Planetária 20 Litros: Batedeira planetária 20 litros; 06 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor ½ cv; voltagem: 220 v.
11	Batedeira Planetária De Mesa: 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.
12	Biscoiteira – Modelador/Cortador: 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.
13	Cafeteira Elétrica: 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.
14	Câmara Fria Para Carnes: 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.
15	Cafeteira Industrial: 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.
16	Carro auxiliar em aço inox: 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.
17	Carro Plataforma Em Aço Inox: 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.
18	Centrifuga Cozinha: Centrifuga de Suco. Centrifuga 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.
19	Chapa: 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	Cilindro Elétrico: 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	Cortador de legumes: 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	Cortina de Ar 1,50 metros: 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	Cutter: 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	Descascador tipo 1: 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	Descascador tipo 2: 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	Desidratador Para Vegetais À Gás Glp: Área útil de secagem de 3m ² ; 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	Desnatadeira: 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	Divisora De Pães: 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	Escorredor Industrial: Escorredor de Pratos Industrial 80 Pratos Dinox Industrial. Dimensões aproximadas: Largura: 33cm. Comprimento: 1m.
30	Estante em aço inox para cozinha industrial: 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
31	Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas -1,5m: 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	Embutideira Elétrica: Embutidora alimentícia, material aço inoxidável, funcionamento elétrico 220v, capacidade de até 5 kg. Aplicação: produção de linguiças. Em conformidade com a NR 12.
33	Exaustor: Exaustor Axial, com 40 cm, potência 120w, rotação de 1750 rpm, tensão de 220v / bivolt. Devidamente instalado e montado no local.
34	Fatiador De Frios: 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	Fogão 4 bocas: 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	Fogareiro Elétrico 2 Bocas: Fogareiro elétrico 2 bocas 220v. Regulagem graduada de temperatura. Alças em material isolante. Resistência elétrica blindada.
37	Fogão industrial com 4 queimadores: 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	Fogão industrial com 4 queimadores com forno: 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	Fogão industrial com 6 queimadores sem forno: 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	Fogão industrial com 8 queimadores sem forno: 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.
41	Formadora De Hambúrgueres Manual: 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.
	Forno Industrial – Tipo 01: Forno industrial combinado a gás. Capacidade: 20 GN's 1/1 (dimensões aproximadas (mm) 530x325x65. Compatível com GNs 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

42	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.
43	Forno Industrial – Tipo 02: 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.
44	Forno Industrial –Tipo 03: 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.
45	Forno Industrial – Tipo 04: 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.
46	Forno Micro-Ondas – Tipo 01 : 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.
47	Forno Micro-Ondas Tipo 02: 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.
48	Forno para Panificação: 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	Freezer Horizontal de 305 Litros: 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	Freezer Vertical: 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	Frigobar 120l: 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 possui classificação A em consumo de energia; Dimensões aproximadas: Altura 86,2 cm; Largura 48,2 cm; Comprimento 51,9 cm, voltagem 220v.
52	Fritadeira: 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	Geladeira Comercial com controlador eletrônico : 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	Iogurteira Elétrica: Iogurteira. Capacidade: 900ml (6 copos de 150ml): Consumo (Kw/h): 0.015kw/h. Dimensões aproximadas do produto (cm): AxLxP - 12x22x22; Potência: 15w.
55	Lavatório para assepsia das mãos: 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	Lavadora De Alta Pressão: 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.

57	Lavadora De Roupas: 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	Liquidificador – Tipo 01: 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	Liquidificador – Tipo 02: 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	Liquidificador – Tipo 03: 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	Liquidificador – Tipo 04: 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	Liquidificador – Tipo 05: 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	Liquidificador – Tipo 06: 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	Liquidificador – Tipo 07: 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	Máquina de Gelo: 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; Acompanhada de coleta de gelo, e mangueiras para conexão e filtro de água.

66	Mesa lisa em aço inox COM paineliro: Mesa lisa confeccionada totalmente em aço inox. Tampo inox. Solda inerte em argônio. Sapatas niveladoras em polipropileno. Pernas tubulares em aço inox. Paineliro liso inferior em aço inox. Dimensões aproximadas (CxLxA): 200cmx80cmx90cm (Cozinha).
67	Mesa Em Inox Com Rodinhas: 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	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01: 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	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02: 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	Mesa Em Inox Com Borda: 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 escorrer líquidos. Pés fixos.
71	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 01: 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	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02: 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	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03: 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	Mesa Panificadora: Mesa em aço inox para panificadora, com grade inferior, pés fixos. Dimensões aproximadas: 1,90x0,90x0,90m (comprimento x largura x altura).
75	Micro Cervejaria 50 Litros: 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 acumulo do trub. Guincho para levantar o cesto defiltragem.
76	Mini Alambique para Aguardente: 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, alcoometro e queimador a gás em ferro fundido.

77	<p>Mini-Padaria: 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.</p>
78	<p>Mixer para Alimentos: Mixer para alimentos. Potência mínima de 400w. Voltagem 220v. Deve conter: 01 mixer, 01 processador, 01 batedor e 01 copo de 1 litro.</p>
79	<p>Modeladora de Pães: 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>Moedor de Carne: 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>Moinho em Aço Inoxidável: 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>Multi Grill: 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>Multiprocessador de Alimentos: 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>Pass-Through Conjugado: 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>Purificador de Água: 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>Refresqueira: 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>Refrigerador 220 V: Refrigerador com uma porta. Capacidade entre 300 litros e 323 litros, frost free, controle de temperatura, gaveta extra para frios, puxador externo, prateleiras amovíveis 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>
88	<p>Refrigerador Duplex: 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>Secador de Mãos Automático: 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>Seladora A Vácuo: 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>Seladora Embalagem: 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>Seladora Embalagem/Vácuo: 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	Serra de Fita: 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.
94	Sorveteira: 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. Pá 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.
95	Suquificador Integral: 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 rebaixadas 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 regulação 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.
96	Tacho para doce de leite: 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	Termômetro Digital Tipo Espeto: 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	Termômetro digital para freezer e geladeira: 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	Triturador de Alimentos: 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.

Os bens a serem adquiridos devem estar de acordo com as normas e orientações que estabelecem boas práticas de sustentabilidade nas contratações públicas, conforme Instrução Normativa no 01/2010 da SLTI/MPOG. Também deverão ser observados os critérios e práticas sustentáveis regulamentados no Decreto no 7.746 de 05 de junho de 2012.

5. Levantamento de Mercado

Após realizações de pesquisas, constatou-se que a metodologia utilizada para contratações dessa natureza, trata-se da aquisição. Cabe ressaltar que nesse estudo preliminar para aquisição de equipamentos de cozinha industrial, estão contempladas demandas de todas as unidades do IF Sertão-PE, razão pela qual, existe uma extensa lista de itens. Como resultado do levantamento de mercado, apresentamos uma lista de pregões realizados para alguns dos mesmos objetos apresentados nesse estudo:

Pregão Nº 08/2020 - UASG:160100 - Comando 3ª Brigada de Infantaria Motorizada

Pregão Nº 11/2020 - UASG:160049 - 10º Depósito de Suprimento - 10ª Região Militar – Comando Militar do Nordeste

Pregão Nº 05/2020 - UASG:160531 - Escola de Aperfeiçoamento de Sargentos

Pregão Nº 11/2020 - UASG:195003 - Cia de Desenv. do Vale do São Francisco/SE

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição é fundamental para o desenvolvimento das atividades laboratoriais e setor da copa, ajudando na formação profissional com qualidade técnica.

Tendo em vista que os itens são equipamentos, posteriormente os requisitantes junto com a área técnica das Unidades participantes deverão avaliar se os produtos adquiridos necessitam de algum um Plano de Manutenção de forma preventiva e/ou corretiva, dependendo de cada produto, no que se aplique. Esse tipo de ação poderá minimizar os prejuízos causados às aulas práticas por equipamentos defeituosos, por exemplo.

Outro ponto importante em relação à economia é o fato de o planejamento das aquisições dos itens consolidar as demandas de vários Campi do IF Sertão PE, o que tanto pode gerar economia de escala eficiente da execução do processo para aquisição.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O planejamento das aquisições no IF Sertão-PE é consolidado através do SICABS - Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços, conforme abaixo:

Item	Descrição	CP	Reitoria	CO	CPZ	CF	CSMBV	CST	CS	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

17	Carro Plataforma Em Aço Inox	3	X	1	X	X	2	X	X	6
18	Centrifuga Cozinha	2	X	X	X	X	X	X	1	3
19	Chapa	3	X	1	2	X	X	X	2	8
20	Cilindro Elétrico	1	X	X	X	X	X	X	2	3
21	Cortador de legumes	18	X	3	1	X	2	X	2	26
22	Cortina de Ar 1,50 metros	25	X	5	X	X	X	X	1	31
23	Cutter	2	X	2	1	X	X	X	X	5
24	Descascador tipo 1	2	X	1	X	X	2	X	2	7
25	Descascador tipo 2	1	X	1	1	X	X	X	2	5
26	Desidratador Para Vegetais À Gás Glp	2	X	X	X	X	1	X	2	5
27	Desnatadeira	1	X	X	1	X	1	X	1	4
28	Divisora De Pães	1	X	X	1	X	X	X	X	2
29	Escorredor Industrial	7	X	4	1	X	1	2	2	17
30	Estante em aço inox para cozinha industrial	6	X	4	3	X	1	X	2	16
31	Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas -1,5m	16	X	6	9	X	2	X	X	33

32	Embutideira Elétrica	1	X	1	1	X	1	X	1	5
33	Exaustor	4	X	3	4	X	X	X	6	17
34	Fatiador De Frios	2	X	1	2	X	1	X	1	7
35	Fogão 4 Bocas	3	1	1	3	X	X	X	2	10
36	Fogareiro Elétrico 2 Bocas	2	X	X	2	X	X	X	X	4
37	Fogão industrial com 4 queimadores	X	X	X	1	X	X	X	X	1
38	Fogão industrial com 4 queimadores com forno	2	X	2	X	X	1	X	1	6
39	Fogão industrial com 6 queimadores sem forno	1	X	X	X	X	1	X	X	2
40	Fogão industrial com 8 queimadores sem forno	X	X	1	1	X	X	X	X	2
41	Formadora De Hambúrgueres Manual	3	X	2	X	X	X	X	12	17
42	Forno Industrial – Tipo 01	1	X	X	X	X	X	X	1	2
43	Forno Industrial – Tipo 02	X	X	X	1	X	1	X	1	3
44	Forno Industrial – Tipo 03	X	X	X	X	X	X	X	1	1
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	Iogurteira 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 painel	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 aço inox – Tipo 02	X	X	1	2	X	X	X	X	3
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

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado é de R\$ 357.440,00 (trezentos e cinquenta e sete mil e quatrocentos e quarenta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme art. 23, § 1º, da Lei 8.666/1993, as obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Tal dispositivo visa coibir o fracionamento, que por sua vez, constitui irregularidade e caracteriza-se pela divisão de despesa com o objetivo de utilizar modalidade de licitação inferior à recomendada à totalidade do objeto ou para indevidamente justificar a contratação direta.

Nesse cenário, a presente demanda será licitada por itens, considerando os aspectos legais.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando que houve uma avaliação técnica e administrativa antes de emissão dos relatórios de demandas de cada setor, informamos que não há contratação correlata e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Considerando que houve uma avaliação técnica e administrativa antes de emissão dos relatórios de demandas de cada setor, informamos que não há contratação correlata e/ou interdependentes.

Quadro 3 – Objetivos e indicadores da perspectiva P2 "PESSOAS E INFRAESTRUTURA"

ID	OBJETIVO	ID	INDICADOR
O03	Promover a capacitação e qualificação dos servidores	I05	Índice de titulação do corpo docente
		I06	Índice de titulação do corpo técnico-administrativo
		I07	Índice de capacitação de servidores
O04	Promover a melhoria na qualidade de vida dos servidores no trabalho	I08	Índice de afastamentos por motivo de saúde
		I09	Índice de satisfação dos servidores com a qualidade
O05	Adequar a infraestrutura acadêmica, administrativa e tecnológica	I10	Índice de infraestrutura física
		I11	Índice de Planejamento de Obras
		I12	Índice de eficácia na execução do Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação (PDTIC)

12. Resultados Pretendidos

Os itens serão adquiridos para as unidades participantes disponibilizando equipamentos de cozinha industrial para estruturar copas, refeitórios e laboratórios, oportunizando melhores condições de trabalho para os servidores, e de aprendizado, para os alunos. Para tanto, a Administração preocupou-se em realizar um procedimento aquisitivo com a melhor relação custo-benefício mediante a estipulação de critérios de aferição da qualidade.

Cabe destacar que esta aquisição é conjunta na qual constam demandas de outras unidades do IF Sertão-PE, por esta razão, espera-se uma contratação que apresente melhores resultados em termos de economicidade, eficácia e eficiência dos gastos públicos

13. Providências a serem Adotadas

Os Campi participantes da presente proposição de aquisição apresentam espaço físico adequado para o recebimento dos itens, dispendo, dessa forma, de estrutura para armazenamento dos itens. A logística de

distribuição dos materiais e equipamentos em cada Campus, de acordo com os setores solicitantes, ficará a cargo dos setores de almoxarifado e patrimônio das unidades, não havendo a necessidade de capacitação de servidores para esta finalidade em específico.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os itens que constam na referida proposta de aquisição não necessitam de nenhuma licença ambiental específica, importante lembrar que cada Campus participante precisa atentar para a gestão de resíduos, sobretudo provenientes das embalagens após a entrega dos itens, buscando a reutilização das mesmas ou a destinação para reciclagem, caso seja possível. Esta medida poderá diminuir os impactos ambientais provenientes da destinação incorreta do lixo resultante da embalagem, principalmente dos equipamentos de grande porte.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

DE ACORDO

16. Responsáveis

De acordo.

ALUISIO DENNES DE SOUSA ALVES

Assistente em Administração

De acordo.

CLEYTON ANTONIO MARTINS

Assistente em Administração

De acordo.

EDSON LUIS DOS SANTOS BARBOSA

Assistente em Administração

De acordo.

FABRÍCIA NADJA DE OLIVEIRA FREIRE

Assistente em Administração

De acordo.

FELIPE BEZERRA BELÉM
Tecnólogo em Gestão Pública

De acordo.

JANDUI SALES DE SOUZA
Administrador

De acordo.

LUIS CARLOS DE OLIVEIRA NUNES
Administrador

De acordo.

MARCONDES MELO DA SILVA
Assistente em Administração

De acordo.

PAULO TAVARES MATIAS DE ANDRADE
Assistente em Administração

De acordo.

YTALO RAFAEL SOUZA REIS
Assistente em Administração

De acordo.

WILLAME CUSTÓDIO DIAS
Administrador