

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.007152/2009-22 **Pregão SRP** 151 / 2009 **Data da Emissão:** 02/07/2009**Abertura: Dia:** 21/07/2009 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	GELADEIRA COMERCIAL VERTICAL, QUATRO PORTAS, GABINETE ESTRUTURADO COM ACABAMENTO INTERNO E EXTERNO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL 18. 8 TIPO 304.COM TRASEIRO E FUNDO INFERIOR EXTERNO EM CHAPA GALVANIZADA, DOTADO DE DRENO DE LIMPEZA.PRATELEIRAS INTERNAS EM AÇO INOX REGULAVEIS, VAZADAS E REMOVÍVEIS E SEM PROTEÇÃO, COM ESPAÇAMENTO DE 40 CM.PORTAS DOTADAS DE TRINCOS E DOBRADIÇAS ESPECIAIS GAXETAS DE BORRACHA MACIA, ISOLAMENTO TÉRMICO E POLIURETANA E EXPANDIDO ENTRE AS PAREDES.UNIDADE HERMÉTICA TECNICAMENTE DIMENSIONADA.COM EVAPORADOR ALETADO E CONDENSAÇÃO FORÇADA. COM TERMOSTATO DE ISOLAMENTO NAS PORTAS. CONTROLE DIGITAL DE 0°C ATÉ +6°. DIMENSÕES EXTERNAS:1,27 M DE COMPRIMENTO E 0,7 M DE LARGURA E 2,0 M DE ALTURA.CAPACIDADE DE 1300 L.TENSÃO 220V 60 HZ.	Unidade	6.000,0000	2,00	_____	_____
2	FREEZER HORIZONTAL, COM 01 PORTA , BRANCO, CAPACIDADE DE 400 L, DUPLA AÇÃO (FREEZER E REFRIGERADOR), COM DRENO FRONTAL, TAMPA DE CHAPA COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO RÍGIDO COM DOBRADIÇAS BALANCEADAS, FECHADURA COM CHAVE INJETÁVEL, CONGELAMENTO RÁPIDO, DIMENSÕES APROXIMADAS : ALTURA 94 CM X LARGURA 1.30 M X 69 CM DE PROFUNDIDADE, SEM CFC, CLOROFLUORCARBONO, SISTEMAS DE RODÍZIOS DUPLO ROTATIVOS, GABINETE INTERNO E EXTERNO GALVANIZADA DUPLA FACE COM PINTURA ELETROSTÁTICA, PAINEL COM TECLA "FAST FREEZING" E LÂMPADA SINALIZADORA DE ENERGIA. VOLTAGEM 220 V.	Unidade	1.800,0000	2,00	_____	_____
3	FORNO MICROONDAS, NA COR BRANCA, CAPACIDADE DE 31 LITROS 900W, TENSÃO DE 220 V, FREQUÊNCIA DE 60 HZ. FUNÇÕES BÁSICAS: DESCONGELAMENTO DE CARNES: DESCONGELAMENTO DE PRATOS PRONTOS, AQUECEREM, REAQUECER ALIMENTOS REFRIGERADOS, TRAVA DE SEGURANÇA AUTOMÁTICA: FUNÇÃO DE INICIO IMEDIATO+ 1MINUTO. DEVE ACOMPANHAR PRATO REFRAATÓRIO INTERNO. GARANTIA DE 12 MESE	Unidade	480,0000	2,00	_____	_____
4	MOEDOR DE CARNE PARA USO INDUSTRIAL: CONSTRUÍDO EM AÇO INOX 420, BANDEJA EM AÇO INOX 304 E PROTETOR DE SEGURANÇA COM ACABAMENTO ESPECIAL, CAPACIDADE DA BOCA 22, COM 4 ENGRENAGENS HELICOIDAIS, EXTREMAMENTE RESISTENTES E SILENCIOSAS, TRABALHANDO IMERSAS EM	Unidade	3.500,0000	2,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	BANHO DE ÓLEO. BOCAL FABRICADO EM AÇO INOX 304, PROJETADO COM 3 RANHURAS. CARACOL FABRICADO EM AÇO INOX 304. DISCOS EM AÇO COM FUROS 8 mm COM TRATAMENTO TÉRMICO, CRUZETAS EM AÇO COM TRATAMENTO TÉRMICO. DIMENSÕES MEDIDAS APROXIMADAS: LARGURA 500 mm X ALTURA 380 X 870; MOTOR 2,0 CV; BIVOLT ; FREQUÊNCIA 50/60 HZ MONOFÁSICO. CAPACIDADE 400 kg/H DE CARNE. OBSERVAÇÕES: DEVE ACOMPANHAR O EQUIPAMENTO 5 (CINCO) DISCOS PERFURADOS DE 8 MM . SISTEMA DE SEGURANÇA DO PRATO CONFORME NBR 13767/2002.					
5	BEBEDOURO ELÉTRICO TIPO TORRE PARA ÁGUA, COM SISTEMA ELETRONICO DE REFRIGERAÇÃO PARA GARRAFÃO PLÁSTICO DE 20 l, NA COR BRANCA, MODELO VERTICAL, CORPO METÁLICO BRANCO COM GABINETE COM CHAPA TRATADA CONTRA CORROSÃO, 220 V, 4 LITROS POR HORA ÁGUA GELADA, DUAS TORNEIRAS UMA PARA ÁGUA GELADA E OUTRA PARA ÁGUA NORMAL.	Unidade	450,0000	10,00		
6	LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS CONECTOR USB: ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS: 1- MÉTODO DE LEITURA: LINEAR IMAGE - LED DE VERMELHO 640 NM 2- VARREDURA: 256 SCANS/SEG 3 - SENSOR: CONFIRMAÇÃO DE BOA LEITURA (VERDE) PROJETA NA ÁREA LIDA 4 - INTERFACE: USB 5 - DISTÂNCIA DE LEITURA (100% EAN); 21,5 CM 6 - RESOLUÇÃO MÁXIMA: 0,10MM (+ - 4 MILS) 7- ALIMENTAÇÃO: DC 5V/300 mA (+ - 5%) 8 - CONSUMO: OPERAÇÃO - 155 mA; STAND BY - 120 uA 9 - TEMPERATURA: OPERAÇÃO: 0° C A 55° C; ARMAZENAMENTO; - 20° C A 70° C. 10 - UMIDADE RELATIVA :90% SEM CONDENSAÇÃO 11 - PESO SEM CABO (MÁXIMO) ; 180 GR 12 - COMPRIMENTO DO CABO; 1,80 M 13 - CÓDIGOS SUPOSTOS: INTERCALADO 2/5Y, CODE 39 (MAIS CODE 32, CIPE 39), EAN/UPC, EAN 128, CODE 49, CODE MSI, CODE DELTA IBM, CODE 11, CODE 16K, ISBN/ISSN, ISBT 128, VARIANTS RSS; 14 - RESISTÊNCIA À QUEDA: 1,8 M EM SUPERFÍCIE DE CONCRETO; 15 - CLASSE DE SELAGEM; IP 30 16 - PORTÁTIL E ERGONÔMICO COM SUPORTE PARA MONTAGEM FIXA; 17 - GARANTIA DE 5 ANOS BALCÃO	Unidade	560,0000	20,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
7	<p>BUFFET AQUECIDO: CONSTITUIDO TOATALMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVEL AISI 304 18.8, COM TAMPO SUPERIOR PREPARADO PARA RECEBIMENTO DE RECEPIENTES NORMALIZADOS, CAPACIDADE PARA 4 (QUATRO) CUBAS GN 1/1 DE AÇO INOXIDAVEL COM TAMPA E ALÇAS COM AS SEGUINTE MEDIDAS: (530 X320 X200 mm DE PROFUNDIDADE). AQUECIMENTO ELETRICO ATRAVES DE RESISTENCIAS DE 2,5 KW CADA SUBMERSA, REGISTRO PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA, REGULAGEM DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO ATÉ 120°C, COM PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOXIDAVEL, COM PROTETOR DE SALIVA EM VIDRO CURVO DE 12 CM DE LARGURA E 10 mm DE ESPESSURA, COM CORRE BANDEJA TUBULAR INOX AISI 304 DE 1" EM AMBOS OS LADOS QUE TANGENCIAM O BALCÃO. COM RODÍZIOS PARA FACILITAR A MOVIMENTAÇÃO E SISTEMA DE FRENAGEM NAS RODAS. CORPO INFERIOR EM GABINETE FECHADO ATÉ OS RODÍZIOS EM AÇO INOX AISI 430 BRILHANTE, PÉS TUBULARES EM AÇO INOX. AS CUBAS E TAMPAS DEVEM ACOMPANHAR O BUFFET. MEDIDAS DO BUFFET: 1900 MM X 1100 MM X 900 MM . MEDIDAS DO GABINETE DE APOIO EM AÇO INOX : 304 X 500 X 700 MM .CAPACIDADE DO MOTOR 1/4 HP. 220 V 60 HZ .</p>	Unidade	7.500,0000	3,00		
8	<p>PROCESSADOR DE LEGUMES MODELO DE CHÃO, COM BOCA AUTOMÁTICA, CONFECCIONADO EM AÇO INOX (BLOCO MOTOR TOTALMENTE EM INOX) LIGA 18/10 . PARA PRODUÇÃO DE 900 KG/HORA PARA ATÉ 3000 REFEIÇÕES. CORTES CULINARIOS PARA A PRODUÇÃO COM ALTA QUALIDADE EM PRODUTOS HORTIFRUTI, DISCOS QUE FATIAM, CORTAM EM CUBOS, RALAM. SISTEMA DE SEGURANÇA QUE IMPEÇA QUALQUER ACESSO AO DISCO DE CORTE EM MOVIMENTO. DEVE ACOMPANHAR SUPORTE PARA O PROCESSADOR QUE PERMITA ACONDICIONAR RECIPE (CUBAS GN 1/1 COM 200 MM DE PROFUNDIDADE) A MÁQUINA NA SAÍDA DOS ALIMENTOS PREPARADOS . TOTALMENTE EM INOX COM RODAS COM BLOQUEIO. DEVE ACOMPANHAR DISCOS EM INOX DA MESMA MARCA DO EQUIPAMENTO COTADO:</p> <p>MODELOS DOS DISCOS: 5 UNIDADES PARA FATIAR VEGETAIS; 2 MM 5 UNIDADES PARA FATIAR VEGETAIS; 5 MM 5 UNIDADES PARA RALAR ; 3 MM 5 UNIDADES PARA CUBOS ; 20 X 20 X 20</p> <p>MM</p>	Unidade	43.000,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	CARACTERÍSTICAS DO PROCESSADOR: MOTOR BASE; 1500 W POTÊNCIA; 0,8CV 220V 60 HZ VELOCIDADE; 375 E 750 RPM DIMENSÕES APROXIMADAS; A X L X P; 1420 MM X 600 MM X 350 MM LARGURA DO ALIMENTADOR APROXIMADA; DIAMETRO 172 MM					
9	FOGÃO INDUSTRIAL PARA USO SOBRE PISO DE CENTRO, COM 6 BOCAS : SENDO 3 QUEIMADORES SIMPLES 3 DUPLOS COM FORNO REVESTIDO COM LÃ DE VIDRO EM CHAPA GALVANIZADA/ GRELHA EM FERRO FUNDIDO/ REGULADOR DE CHAMAS, DOIS REGULADORES NO QUEIMADOR DUPLO. MEDIDAS APROXIMADAS. o ALTURA = 80 CM/ o LARGURA = 93,5 CM/ o COMPRIMENTO = 84,5 CM/	Unidade	2.200,0000	2,00	_____	_____
10	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL: COM AQUECEDOR ELÉTRICO DE PASSAGEM COM RESISTENCIA COM A POTÊNCIA ADEQUADA PARA O AQUECIMENTO NECESSÁRIO PARA AS OPERAÇÕES DE LAVAGEM. PRÉ- LAVAGEM E ENXAGUE. COM TANQUE, COBERTURA, PORTA, ESTRUTURA, BRAÇOS, PAINEL DE COMANDO. CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 COM DEMAIS MATERIAIS RESISTENTES À CORROSÃO. EQUIPAMENTO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE LAVAGEM DE 6000 PRATOS /HORA, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE: 1790 mm ALTURA; 2.794 mm DE LARGURA; 770 mm DE PROFUNDIDADE, ALTURA COM A PORTA ABERTA DE 1.950MM. COM PRÉ-LAVAGEM, COM CESTOS COLETORES DE RESÍDUOS, PAINEL DE COMANDO NA PARTE SUPERIOR DO EQUIPAMENTO, COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA NAS PORTAS (PROCESSO DE LAVAGEM PARA QUANDO UMA DAS PORTAS É ABERTA), BRAÇOS DE LAVAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL, COM BICO ANTI-ENTUPIAMENTO E TAMPÕES DE LIMPEZA NAS EXTREMIDADES, COM SISTEMAS DE AUTO TIMER (DESATIVA A LAVAGEM E O ENXÁGUE EM PERÍODO DE OCIOSIDADE), COM CONTROLADORES DE NÍVEL E DE TEMPERATURA; BOMBA E ROTOR DE LAVAGEM CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM SISTEMA DE AUTO-DRENAGEM, ALIMENTAÇÃO 380 V TRIFÁSICO, 60 HZ. CAPACIDADE APROXIMADA DOS TANQUES: TANQUE DE PRÉ-LAVAGEM 66 LITROS, TANQUE DE LAVAGEM: 96 LITROS; TANQUE DE PRÉ - ENXÁGUE: 96 LITROS.	Unidade	150.000,000	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>CONSUMO APROXIMADO DE ÁGUA DE 900 A 1000 LITROS D'ÁGUA POR HORA</p> <p>POTÊNCIA APROXIMADA DOS MOTORES: PRÉ-LAVAGEM 1HP, LAVAGEM: 2HP, PRÉ-ENXÁGUE 2HP, TRANSPORTADOR 0,17HP, MOTO BOMBA DE ENXÁGÜE 0,50HP.</p> <p>TEMPERATURAS ATINGIDAS NOS PROCESSOS: PRÉ-LAVAGEM: 35°C, LAVAGEM: 55°C A 65°, PRÉ-ENXÁGÜE 75°C E ENXÁGÜE 80°C A 90°C.</p> <p>O EQUIPAMENTO DEVE VIR ACOMPANHADO DOS SEGUINTE OPCIONAIS:</p> <p>* AQUECEDOR DE PASSAGEM PARA ÁGUA DE ENXÁGÜE A VAPOR, TÚNEL DE SECAGEM, CONDENSADOR DE VAPOR, MESAS AUXILIARES DE ENTRADA E SAÍDA, PAINEL CONTRA RESPINGOS E PRÉ-RINSE. MOTO BOMBA (PRESSURIZADOR) COM CAPACIDADE DE VAZÃO APROXIMADA DE 1000 l POR HORA, COM FILTRO PARA EVITAR A ENTRADA DE IMPUREZAS COM A ÁGUA.</p> <p>* VINTE E SEIS (26) GAVETAS PARA LAVAGEM DE BANDEJAS/PRATOS (CAPACIDADE PARA 18 PRATOS)</p> <p>* DOZE (12) GAVETAS PARA COPOS;</p> <p>* ONZE (11) GAVETAS PARA TALHERES COM 16 COPOS;</p> <p>□ OBSERVAÇÕES:</p> <p>* A EMPRESA DEVERÁ FAZER UMA VISITA AO LOCAL DE INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO PARA FICAR CIENTE DA DISPONIBILIDADE DA: REDE DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA, MEDIANTE AGENDAMENTO PRÉVIO PELO TELEFONE (55) 3220 - 8405/8992 ATÉ O DIA ANTERIOR A ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO.</p> <p>* O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE E INSTALADO NO RE STAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM/ CAMPUS.</p> <p>* O EQUIPAMENTO DEVERÁ TER GARANTIA MÍNIMA DE 01 ANO A CONTAR DA DATA DE INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO.</p> <p>* A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ MINISTRAR UM CURSO SOBRE O FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO CORRETA DO EQUIPAMENTO ATÉ QUE FIQUE BEM CLARO E ENTENDIDO COMO SE PROCEDER PARA TER UM</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	FUNIONAMENTO ADEQUADO.					
11	MAQUINA DE LAVAR ROUPAS AUOMÁTICA DE PISO, CAPACIDADE DE 15 KG DE ROUPA SECA. CARACTERISTICAS: NO MINIMO 4 (QUATRO) PROGRAMAS DE LAVAGEM; CENTIFUGAÇÃO MINIMA DE 1000 RPM; ECO ENXÁGUE; SISTEMA TURBO ACQUA JET; SISTEMA TURBO SECAGEM; GAVETA DISTRIBUIDORA DE SABÃO, AMACIANTE, ALVEJANTE; AGITADOR DENTRO DA LAVADORA; FILTRO/ CESTO EM AÇO INOX; TAMPA DE VIDRO TEMPERADO NA PARTE SUPERIOR/ INDICADOR DE NIVEL / PÉS NIVELAORES; MANGUEIRA DE ENTRADA DE ÁGUA E FILTRO JÁ CONECTADO À MANGUEIRA; MANGUEIRA DE SAÍDA DE ÁGUA (ATRÁS DA LAVADORA); CURVA PLÁSTICA DA MANGUEIRA DE SAÍDA. NA COR BRANCA /220 v/ 60 hz.	Unidade	2.000,0000	2,00	_____	_____
12	MAQUINA SECADORA DE ROUPAS DE PISO, CAPACIDADE MINIMA DE 10 KG CENTRIFUGADA OU ÚMIDA POR CARGA, NA COR BRANCA, CICLO DE AR QUENTE DE ATÉ 195 MIN. SEM PRODUÇÃO DE CALOR NOS ULTIMOS 15 MIN COM CICLO DESORIZADOR(TIRA O MAU CHEIRO). 220 v,FREQUENCIA 60 HZ..	Unidade	1.850,0000	1,00	_____	_____
13	FERRO ELÉTRICO À VAPOR, COM REVESTIMENTO ANTIADERENTE, SPRAY DE ÁGUA PARA UMEDECER RUGAS E VINCOS, COM RESERVATORIO DE ÁGUA VISÍVEL ENTRE 200 E 300 ml, BORDA SALVA BOTÕES, COM CONTROLE DE TEMPERATURA GIRÁTORIO, COM LUZ PILOTO PARA CONTROLE DA TEMPERATURA, 2 NIVEIS DE VAPOR, POSIÇÃO SECO E SISTEMA DE AUTO-LIMPEZA, COM ENROLADOR DO RABICHO ELÉTRICO, 220v, E 60 Hz .	Unidade	150,0000	3,00	_____	_____
14	PICADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL, MANUAL , ESTRUTURA EM AÇO, PINTURA EM EPÓXI, NAVALHA EM AÇO INOXIDAVEL, CAMBIAVEIS, EM FORMATO QUADRANGULAR, NO CORTE DE 10 mm, BASE TRIPÉ EM TUBO DE 3/4 MEDINDO APROX. 121 cm DE ALTURA. DEVE ACOMPANHAR CADA EQUIPAMENTO 5 NAVALHAS QUADRANGULAR 10 MM.	Unidade	220,0000	5,00	_____	_____
15	TELEVISOR 29 POLEGADAS TELA PLANA, BIVOLT, 1 FRONTAL E 1 TRASEIRA,	Unidade	700,0000	3,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ATIVAÇÃO AUTOMÁTICA, RELÓGIO FUNÇÃO DESPERTAR, ENTRADA DE ÁUDIO E VÍDEO, COM CONTROLE REMOTO. APRESENTAR CATÁLOGO (OU CÓPIA) COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO OFERTADO. GARANTIA MÍNIMO DO PRODUTO, A CONTAR DA DATA DA EFETIVA ENTREGA: 12(DOZE) MESES.					
16	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, TIPO BASCULANTE, COPO TOTALMENTE AÇO INOXIDÁVEL 304 E TAMPA, LAMINA, EIXO, PORCAS, E MENCAL EM INOX, COSTELAS ESTAMPADAS P/ FACILITAR A LIMPEZA, CAPACIDADE DO COPO 15 L, HÉLICES EM AÇO RESISTENTES, MOTOR 1 CV, 220V, 60 HZ.	Unidade	1.400,0000	2,00	_____	_____
17	FRITADEIRA ELÉTRICA, INDUSTRIAL CORPO MONOBLOCO CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM 04 CESTOS EM TELA CONFECCIONADA COM MATERIAL ANTI FERRUGEM COM AS SEGUINTE MEDIDAS DOS CESTOS: 43 CM DE COMPRIMENTO X 33 CM DE LARGURA X POR 11 CM DE ALTURA, COM ALÇA E DESCANSO TIPO GANCHO, RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE IMERSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL, APARADOR DE ÓLEO COM VÁLVULA DE ESCOAMENTO, CONTROLE DE TEMPERATURAS POR TERMOSTATO, TEMPERATURA ATÉ 120°C, INDICADOR VISUAL DA POSIÇÃO LIGADO, SISTEMA DE RESISTÊNCIA ARTICULÁVEL, PARA MELHOR HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO, CAPACIDADE DE 180 L DE ÓLEO, 220V E 60 HZ. A FRITADEIRA DEVE VIR COM TAMPA CONFECCIONADA DO MESMO MATERIAL, COM ENCAIXE E PUXADORES DE FÁCIL MANUSEIO.	Unidade	9.500,0000	2,00	_____	_____
18	FRITADEIRA ELÉTRICA, INDUSTRIAL CORPO MONOBLOCO CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM (02) CESTOS EM TELA CONFECCIONADA COM MATERIAL ANTI FERRUGEM COM AS SEGUINTE MEDIDAS DOS CESTOS: 43 cm DE COMPRIMENTO X 33 cm DE LARGURA X POR 11 cm DE ALTURA, COM ALÇA E O DESCANSO TIPO GANCHO, RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS DE IMERSÃO EM AÇO INOXIDÁVEL, APARADOR DE ÓLEO COM VÁLVULA DE ESCOAMENTO, CONTROLE DE TEMPERATURAS POR TERMOSTATO, TEMPERATURA ATÉ 120°C, INDICADOR VISUAL DA POSIÇÃO LIGADO, SISTEMA DE RESISTÊNCIA ARTICULÁVEL, PARA MELHOR HIGIENIZAÇÃO E MANUTENÇÃO, CAPACIDADE DE 180 L DE ÓLEO, 220V E 60 HZ. A FRITADEIRA DEVE VIR COM TAMPA CONFECCIONADA DO MESMO MATERIAL, COM ENCAIXE E PUXADORES DE FÁCIL MANUSEIO.	Unidade	4.000,0000	3,00	_____	_____
19	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL, CAPACIDADE MÍNIMA DE PESAGEM 15 KG, SUPERFÍCIE MÍNIMA DE PESAGEM	Unidade	700,0000	3,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	350 X 240 MM, DISPLAY EM CRISTAL LIQUIDO, TECLADO DE FÁCIL DIGITAÇÃO, PROTEÇÃO CONTRA INTERFERÊNCIAS ELETROMAGNÉTICAS E RADIOFREQUÊNCIA, DENTRO DAS (CGCRE/INMETRO), QUE FAÇA OPERAÇÃO PRECISAS E SEGURAS. PRATO DE PESAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL, COM AMPLA ÁREA E CANELAS FRONTAIS E TRASEIRAS QUE PROTEGEM O TECLADO E MOSTRADORES CONTRA O ESCOAMENTO DIRETO DE LÍQUIDOS. GABINETE DE PLÁSTICO ABS INJETADO NA COR BRANCA BASE DE ALUMÍNIO INJETADO RESISTENTE E SEM PROBLEMAS DE OXIDAÇÃO TENSÃO DE 220 V.60 HZ.GARANTIA MÍNIMA DE UM ANO.					
20	BALANÇA ELETRÔNICA DE PISO, COMPLETA COM INDICADOR DIGITAL DE PESO COM DÍGITOS GIGANTES COM BATERIA PARA AUTONOMIA PARA ATÉ 70 HORAS, TOTALMENTE ELETRÔNICA, CAPACIDADE DE PESAGEM DE CARGAS DEPOSITADAS NA PLATAFORMA DE 500 KG/100GR, ESTRUTURA EM AÇO INOX , PLATAFORMA EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO APROXIMADAMENTE: 1,0 X 1,0 M, COM SISTEMAS DE OSCILAÇÕES, FIXAÇÃO E LIMITAÇÃO DE MOVIMENTO, 220 VOLTS, 60HZ.	Unidade	2.200,0000	3,00	_____	_____
21	BUFFET REFRIGERADO CAPACIDADE PARA 4 (QUATRO) CUBAS GN 1/1- 200 MM: CONSTITUÍDO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 - 18.8, COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE PISTA FRIA E REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE UNIDADE COMPRESSORA, TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 10°C, PRATELEIRA SUPERIOR EM AÇO INOX , COM PROTETOR DE SALIVA EM VIDRO CURVO DE 12 CM DE LARGURA E 10 mm DE ESPESURA, COM RODÍZIOS GIRATÓRIOS 4" EM INOX PARA FACILITAR A LOCOMOÇÃO E DOIS COM SISTEMA DE FRENAGEM NAS RODAS, CORRE BANDEJA TUBULAR INOX AISI 304 DE 1(POLEGADA) NOS DOIS LADOS DOS BALCÕES. CORPO INFERIOR EM GABINETE FECHADO ATÉ OS RODÍZIOS EM AÇO INOX AISI 430 BRILHANTE, PÉS TUBULARES EM AÇO INOX. AS CUBAS E TAMPAS DEVEM ACOMPANHAR O BUFFET. MEDIDAS DO BUFFET1900X1100X900 MM. MEDIDAS DO GABINETE DE APOIO EM AÇO INOX AISI 304; 500X700 MM. CAPACIDADE DO MOTOR1/4 HP, 220,60 HZ.	Unidade	8.500,0000	3,00	_____	_____
22	AMACIADOR DE CARNES E BIFE: ESTRUTURA TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL (LAMINA/ROLO), CAPACIDADE DE PROCESSAR ATÉ 400 KG DE CARNE X HORA. MEDINDO APROXIMADAMENTE: 470 mm ALTURA X 420 mm DE COMPRIMENTO X 230 mm DE LARGURA, MOTOR ½ HP. 220 VOLTS E 60 HZ.	Unidade	1.800,0000	2,00	_____	_____
23	PASSTHROUGH AQUECIDO VERTICAL: GABINETE COM MONOBLOCO ESTRUTURAL FABRICADO INTEIRAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL PAREDES	Unidade	12.000,0000	3,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	DUPLAS COM ISOLAÇÃO TÉRMICA ESPECIAL EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE. COM CORPO COM 4 PORTAS (2 + 2) DE CADA LADO, FABRICADO EM AÇO INOX AISI 304, GABINETES INTERNOS COM CANTONEIRAS INOX PARA 48 GN'S 1/1 TRANSVERSAIS (02 GN'S POR PLANO) PARTE EXTERNA E INTERNA CONFECCIONADAS EM AÇO INOXIDAVEL.. PORTAS INOXIDÁVEIS COM ISOLAÇÃO TÉRMICA, FECHAMENTO MAGNETICO E SISTEMAS DE RESISTÊNCIA ANTI UMIDIFICAÇÃO. AQUECIMENTO ATRAVES DE RESISTENCIA ELETRICA BLINDADAS INOXIDÁVEIS PROGRAMADAS PARA TEMPERASTURA DE (20º C / 120º C) COM COMANDOS AUTOMATIZADOS COM PROGRAMADOR DIGITAL, SISTEMA DE UMIDIFICAÇÃO INTERNA PARA PERFEITA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS AQUECIDOS. COM AS SEGUINTE MEDIDAS APROXIMADAS 1400 X 850 X 2050 MM, 4 KW- 220 V- MONOFÁSICO.					
24	PASSTHROUGH REFRIGERADO: MODELO VERTICAL, * GABINETE COM MONOBLOCO ESTRUTURAL FABRICADO INTEIRAMENTE COM AÇO INOXIDAVEL AISI 304, PAREDES DUPLAS COM ISOLAÇÃO TERMICA EM POLIURETANO DE ALTA DENSIDADE. REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO TOTALMENTE EM AÇO INOX *, COM 4 (QUATRO) PORTAS (2 + 2) DE CADA LADO, PORTAS INOXIDÁVEIS COM ISOLAÇÃO TERMICA, FECHAMENTO DAS PORTAS MAGNETICO E SISTEMAS DE RESISTENCIA ANTI UMIDIFICAÇÃO. GABINETES INTERNOS COM CANTONEIRAS INOX PARA 48 GN'S 1/1 TRANSVERSAIS (02 GN'S POR PLANO). SISTEMAS DE RESISTÊNCIA ANTI UMIDIFICAÇÃO. SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COMPLETO COM UNIDADES COMPRESSORAS SELADA COMANDO AUTOMATIZADO COM PROGRAMADOR DIGITAL PARA RESFRIAMENTOS (0º C / + 10ºC) REFRIGERAÇÃO ESPECIAL ATRAVES DE AR FORÇADO PARA PERFEITA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS FRIOS. DIMENSÕES APROXIMADAS: 1400 MM X 850 MMX 2050 MM, POTENCIA 1/3 HP- 220V MONOFÁSICO.	Unidade	10.000,0000	3,00		
25	NO BREAK, COM ESTABILIZADOR E TRANSFORMADOR, ON LINE, 2 Kva, COM 4 TOMADAS DE SAÍDA, TRIVOLT NA ENTRADA E SAÍDA 110 V, AUTONOMIA DE 30 MIN. ACONPANHA 1 BATERIA SELADA DE 40 AMPERES, GARANTIA DE 01 ANO.	Unidade	1.900,0000	4,00		
26	NO BREAK, COM ESTABILIZADOR E TRANSFORMADOR, ON LINE, 1 Kva, COM 4 TOMADAS DE SAÍDA, TRIVOLT NA ENTRADA E SAÍDA 110 V, AUTONOMIA DE 30 MIN. ACONPANHA 1 BATERIA SELADA DE 40 AMPERES, GARANTIA DE 01 ANO.	Unidade	1.500,0000	4,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
27	<p>MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL: COM AQUECEDOR ELÉTRICO DE PASSAGEM COM RESISTÊNCIA COM A POTÊNCIA ADEQUADA PARA O AQUECIMENTO NECESSÁRIO PARA AS OPERAÇÕES DE LAVAGEM E ENXAGUE, COM TANQUE, COBERTURA, PORTA, ESTRUTURA, BRAÇOS, PAINEL DE COMANDO CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 COM DEMAIS MATERIAIS RESISTENTES À CORROSÃO. EQUIPAMENTO COM CAPACIDADE MÍNIMA DE LAVAGEM DE 100 GAVETAS/HORA, COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE: 1.595 mm ALTURA; 1.150 mm DE LARGURA; 700 mm DE PROFUNDIDADE, ALTURA COM A PORTA ABERTA DE 2.025 MM., COM CESTOS COLETORES DE RESÍDUOS NA LAVAGEM, PAINEL DE COMANDO NA PARTE SUPERIOR DO EQUIPAMENTO, COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA NAS PORTAS (PROCESSO DE LAVAGEM PÁRA QUANDO UMA DAS PORTAS É ABERTA), BRAÇOS DE LAVAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL, COM BICO ANTI-ENTUPIAMENTO E TAMPÕES DE LIMPEZA NAS EXTREMIDADES, COM SISTEMAS DE AUTO TIMER (DESATIVA A LAVAGEM E O ENXÁGÜE EM PERÍODO DE OCIOSIDADE), COM CONTROLADORES DE NÍVEL E DE TEMPERATURA; BOMBA E ROTOR DE LAVAGEM CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM SISTEMA DE AUTO-DRENAGEM, ALIMENTAÇÃO 380 V TRIFÁSICO, 60 HZ.</p> <p>CAPACIDADE APROXIMADA DOS TANQUES: TANQUE DE LAVAGEM: 70 LITROS; TANQUE DE ENXÁGÜE: 14 LITROS.</p> <p>CONSUMO APROXIMADO DE ÁGUA DE 270 LITROS D'ÁGUA POR HORA</p> <p>POTÊNCIA APROXIMADA DOS MOTORES: LAVAGEM: (1,5) CV</p> <p>TRANSPORTADOR (0,25) CV, MOTO BOMBA DE ENXÁGÜE (0,25)CV.</p> <p>TEMPERATURAS ATINGIDAS NOS PROCESSOS: LAVAGEM: 55°C A 65°C, ENXÁGÜE 80°C A 90°C. O EQUIPAMENTO AINDA DEVE SE ACOMPANHADO DOS SEGUINTE OPCIONAIS: AQUECEDOR DE PASSAGEM PARA A ÁGUA DE ENXÁGÜE A VAPOR, TÚNEL DE SECAGEM, CONDENSADOR DE VAPOR, MESAS AUXILIARES DE ENTRADA E SAÍDA, PAINEL CONTRA RESPINGOS E PRÉ-RINSE.</p> <p>O EQUIPAMENTO DEVE VIR ACOMPANHADO DOS SEGUINTE OPCIONAIS:</p> <p>AQUECEDOR ELÉTRICO DE PASSAGEM PARA ÁGUA DE ENXÁGUE, COM TÚNEL DE SECAGEM, MESAS AUXILIARES DE ENTRADA E SAÍDA, PAINEL CONTRA RESPINGOS E PRÉ-RINSES; MOTO BOMBA (PRESSURIZADOR) COM CAPACIDADE DE VAZÃO APROXIMADA DE (1000 l POR HORA), COM FILTRO PARA EVITAR A ENTRADA DE IMPUREZAS COM A ÁGUA.</p> <p>* DOZE (25) GAVETAS COM CAPACIDADE PARA 25 COPOS;</p> <p>□ OBSERVAÇÕES:</p>	Unidade	47.000,0000	3,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>* O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE INSTALADO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM CAMPUS E CENTRO;</p> <p>* O EQUIPAMENTO DEVERÁ TER GARANTIA MÍNIMA DE 01 ANO A CONTAR DA DATA DE INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO.</p> <p>* A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ MINISTRAR UM CURSO SOBRE O FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO CORRETA DO EQUIPAMENTO ATÉ QUE FIQUE BEM CLARO E ENTENDIDO COMO SE PROCEDER PARA TER UM FUNCIONAMENTO ADEQUADO;</p> <p>* A EMPRESA DEVERÁ FAZER UMA VISITA AO LOCAL DE INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO PARA FICAR CIENTE DA DISPONIBILIDADE DA: REDE DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA, MEDIANTE AGENDAMENTO PRÉVIO PELO TELEFONE (55) 3220 - 8405/8992 ATÉ O DIA ANTERIOR A ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO.</p>					
28	<p>AQUECEDOR ELETRICO VERTICAL DE ÁGUA PARA RESTAURANTE INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 400 L, PROJETADO DE ACORDO COM AS NORMAS ASME E ABNT.</p> <p>*POTENCIA ELÉTRICA 3KW</p> <p>*VOLTAGEM MONOFÁSICO 220V</p> <p>*ENTRADA DE ÁGUA FRIA 1"</p> <p>*SAÍDA DE ÁGUA FRIA 3/4"</p> <p>*ALTURA APROXIMADA 1700 MM</p> <p>* DIAMETRO 670 MM</p> <p>*TERMOSTATO COM ESCALA DE AJUSTE DE 20°C À 80°C</p> <p>* VÁLVULA DE SEGURANÇA</p> <p>*DISPOSITIVO DE SEGURANÇA QUE DESLIGA O AQUECEDOR EM CASO DE SUPERAQUECIMENTO</p> <p>SISTEMA DE AQUECIMENTO COMPOSTO DE RESISTÊNCIA ELÉTRICA TUBULAR</p> <p>*INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL</p>	Unidade	8.500,0000	3,00		
29	<p>RELÓGIO PONTO CARTOGRÁFICO - DISPLAY DE CRISTAL LÍQUIDO DE ALTA PRECISÃO- PARA REGISTRO EM CARTÃO PONTO IMPRESSÃO AUTOMÁTICA DO PONTO QUANDO O CARTÃO É INSERIDO, QUE POSSIBILITE O CONTROLE DE NO MÍNIMO 30 HORÁRIOS PARA REGISTRO E O MÍNIMO DE 3 OPÇÕES PARA CONTROLE DE ATRASO E HORAS EXTRAS, QUE POSSA FAZER A MARCAÇÃO EM QUALQUER HORÁRIO, QUE BLOQUEIE MARCAÇÃO FORA DO HORÁRIO, SINALIZA A MARCAÇÃO FORA DE HORA, COM BATERIA PARA FUNCIONAMENTO NA FALTA D ENERGIA , COM MUDANÇA AUTOMÁTICA DA HORA NO INÍCIO E NO</p>	Unidade	1.500,0000	3,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	FIM DO HORÁRIO DE VERÃO, COM POSIÇÃO DE IMPRESSÃO AJUSTÁVEL, INDICAÇÃO DE QUINZENA INCORRETA, SE O CARTÃO FOR INSERIDO DO LADO ERRADO. MICROPROCESSADO, QUE MANTENHA A MESMA CONFIGURAÇÃO MESMO QUANDO O EQUIPAMENTO É DESLIGADO, ALIMENTAÇÃO 220V, 60HZ. DEVE ACOMPANHAR JOGO DE BATERIAS PARA O EQUIPAMENTO, CATÁLOGO DO EQUIPAMENTO E CERTIFICADO DE GARANTIA, O FORNECEDOR DEVE DAR TREINAMENTO DE NO MINIMO 4 HORAS SOBRE FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO E SUAS APLICAÇÕES. GARANTIA MÍNIMA DE 1 ANO.					
30	APARELHO DE FAX COM PAPEL TERMICO COM AS SEGUINTE FUNÇÕES: SECRETÁRIA ELETRÔNICA DIGITAL, IDENTIFICADOR DE CHAMADAS, ALIMENTADOR AUTOMÁTICO DE PAPEL, CORTE AUTOMÁTICO DE PAPEL, 22 NÚMEROS DE DISCAGEM RÁPIDA, BLOQUEIO DE TECLADO POR CÓDIGO, TECLA MONITOR FUNÇÃO AJUDA EM PORTUGUES, TECLA DE NAVEGAÇÃO, CONTROLE DE VOLUME, MÉMORIA PARA RECPÇÃO, PAINEL E VISOR EM PORTUGUES, FUNÇÃO CÓPIA, TRANSMISSÃO PROGRAMADA, TRANSMISSÃO E RECPÇÃO POLLING, DATA E HORA TIPO DE ORIGINAL (NORMAL/ CLARO/ESCURO), PROGRAMAÇÃO DA SUA IDENTIFICAÇÃO, IDENTIFICAÇÃO DO REMETENTE, DISCAGEM TOM/PULSO (PROGRAMAÇÃO), REDISCAGEM AUTOMÁTICA(ATÉ 5 VEZES), TENSÃO 220V E 60 HZ . DEVE ACOMPANHAR 02 BOBINAS DE PAPEL DE 30 M. GARANTIA DE 01 ANO.	Unidade	450,0000	3,00		
31	PROCESSADOR DE LEGUMES MANUAL MODELO DE CHÃO , CONFECCIONADO EM AÇO INOX (BLOCO MOTOR TOTALMENTE EM INOX) LIGA 18/10 . PARA PRODUÇÃO DE 900 KG/HORA PARA ATÉ 3000 REFEIÇÕES. CORTES CULINARIOS PARA A PRODUÇÃO COM ALTA QUALIDADE EM PRODUTO HORTIFRUTI QUE FATIAM, CORTAM JULIENNE, TRITURAM, CORTAM EM CUBOS, RALAM.COM DUAS BOCAS DE INTRODUÇÃO SENDO UMA GRANDE PARA ALIMENTOS VOLUMOSOS TIPO COUVE, SALADA E ETC...E OUTRA CILÍNDRICA PARA LEGUMES COMPRIDOS OU FRÁGEIS COMO OS FATIADOS DE PEPINOS E GENOURAS. DEVE ACOMPANHAR SUPORTE PARA O PRO CESSADOR E PERMITA ACONDICIONAR RECIPE (CUBAS GN 1/1) A MÁQUINA NA SAÍDA DOS ALIMENTOS PREPARADOS, TOTALMENTE EM INOX . DEVE ACOMPANHAR DISCOS DE EM INOX DA MESMA MARCA DO EQUIPAMENTO CORTADO: MODELOS: 5 UNIDADES PARA FATIAR LEGUMES; 10 MM 5 UNIDADES PARA RALAR ; 6 MM 5 UNIDADES PARA CUBOS ; 10 X 10 X 10 MM 5 UNIDADES PARA PALITOS JULIENNE; 2 X 2 MM	Unidade	39.500,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	CARACTERÍSTICAS: BOCA COM ALAVANCA SUPERFÍCIE 227 CM² TUBO INTEGRADO DIAMETRO 58 MM MOTOR BASE; 1500 W POTÊNCIA; 3 PHP 220V 60 HZ VELOCIDADE; 375 E 750 RPM					
32	BUFFE TÉRMICO AQUECIDO* CONFECCIONADO TOTALMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVEL AISI 304 - 18.8, COM TAMPO SUPERIOR PREPARADO PARA RECEBIMENTO DE RECIPIENTES NORMALIZADOS COM AS SEGUINTE MEDIDAS: CAPACIDADE PARA (02 CUBAS INOX GN/1/1 COM PROFUNDIDADE DE 20 cm), AQUECIMENTO ATRÁVES DE RESISTÊNCIAS SUBMERSAS, REGISTRO PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA, REGULAGEM DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO ATÉ 120°C, COM RODÍZIOS PARA FACILITAR A MOVIMENTAÇÃO E SISTEMA DE FRENAGEM NAS RODAS.	Unidade	2.500,0000	5,00	_____	_____
33	DESCASCADOR DE LEGUMES; INDUSTRIAL; COM CAPACIDADE NOMINAL MINIMA PARA 10 kg; EM AÇO INOX AISI 304; MEDINDO APROXIMADAMENTE (ALT. 77 X LARG. 45 X PROF. 54)CM; COM PRODUÇÃO MÉDIA PARA DESCASCAR 200KG/H; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V; MOTOR COM POTÊNCIA MINIMA DE 1/2CV.	Unidade	1.200,0000	2,00	_____	_____
34	FORNO COMBINADO ELÉTRICO : PARA A UTILIZAÇÃO OPCIONAL DE VAPOR E AR QUENTE, SEJA DE FORMA INDIVIDUAL, CONSECUTIVA OU COMBINADA, PARA 40 GNS 1/1 X 65 MM. FABRICADO COM AÇO ESPECIAL (DIN) 1.4301 NA PARTE INTERIOR E EXTERIOR.COM EQUIPAMENTOS DOTADOS DAS SEGUINTE FUNÇÕES. FUNÇÕES: 1- MEDIÇÃO AUTOMÁTICA DO PESO EM QUILOS DA CARGA TOTAL DO EQUIPAMENTO; 2- CALCULAR OS TEMPOS, FUNÇÕES, QUANTIDADE DE HUMIDADE E TEMPERATURAS NECESSÁRIAS PARA A COZIDA DO ALIMENTO AUTOMATICAMENTE; 3-PRODUÇÃO ATÉ 1400 REFEIÇÕES; 4-DEVERÁ SER PROVIDO DE GERADOR DE VAPOR FESCO DE ALTO RENDIMENTO; 5-MEIO DE COZEDURA: CALOR HÚMIDO (VAPOR): ENTRE 30 E 130°C CALOR SECO (AR QUENTE): 30 A 300°C	Unidade	160.000,0000	3,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>COMBINAÇÃO DE CALOR HÚMIDO E CALOR SECO 30</p> <p>A 300°C.</p> <p>6-SELEÇÃO DE HORA DE INÍCIO, COM DATA E HORA PROGRAMÁVEIS;</p> <p>7-FUNÇÃO DE ARREFECIMENTO RÁPIDO DO FORNO;</p> <p>8- PUXADOR DA PORTA COM FUNÇÃO DE FECHO POR EMPURRÃO;</p> <p>CARACTERÍSTICAS;</p> <p>1-PORTA DE VIDRO DUPLO COM RETROVENTILAÇÃO;</p> <p>2-SENSOR DE NÚCLEO COM 6 PONTOS DE MEDIÇÃO;</p> <p>3-VAPORIZAÇÃO DE 30°C A 260° C EM CALOR SECO OU COMBINADO;</p> <p>4-CINCO (5) VELOCIDADES DO AR DENTRO DA CÂMARA;</p> <p>5-SISTEMA DE LIMPEZA AUTOMÁTICO;</p> <p>6-AJUSTE DE TEMPO EM HORAS, MINUTOS E SEGUNDOS (24 HORAS);</p> <p>7-CHUVEIRO DE MÃO INTEGRADO;</p> <p>8-CANTOS ARREDONDADOS E SEM JUNTAS;</p> <p>9-ILUMINAÇÃO COM LÂMPADA DE HALOGÊNIO RESISTENTE A CHOQUE TÉRMICO</p> <p>10-VOLTAGEM; 3PH 220 v</p> <p>11-PAINEL DIGITAL COM IDIOMA EM PORTUGUÊS;</p> <p>13-TRAVAS DE BLOQUEIO DA PORTA;</p> <p>OBSERVAÇÕES GERAIS:</p> <p>* OS FORNOS DEVEM VIR ACOMPANHADOS COM O SEGUINTE EQUIPAMENTO:</p> <p>2 (DOIS) TROLLEY (CARRINHO PARA SERVIÇO)</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE E INSTALADO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM</p> <p>NO CAMPUS SITUADO: Avenida RORAIMA, 1000 - CIDADE UNIVERSITÁRIA- BAIRRO CAMOBI - SANTA MARIA-RS;</p> <p>- O EQUIPAMENTO DEVERÁ APRESENTAR O CERTIFICADO DE GARANTIA PELO MÍNIMO DE 01 (UM) ANO A CONTAR DA DATA DE INSTALAÇÃO DO MESMO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, A EMPRESA DEVERÁ INFORMAR ENDEREÇO,</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>TELEFONE E MAIL DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA.</p> <p>- A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ MINISTRAR UM CURSO (COM PROFISSIONAL CAPACIADO) SOBRE O FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO CORRETA DO EQUIPAMENTO DE NO MÍNIMO 4 HORAS (SE FOR NECESSÁRIO), NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO SEM NENHUM ÔNUS PARA A UFSM;</p> <p>- OS EQUIPAMENTOS ESTÃO INCLUÍDOS NO PREÇO DOS FORNOS;</p> <p>- A ENTREGA (FRETE) E INTALAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS NÃO DEVEM GERAR NENHUM ÔNUS A UFSM;</p> <p>- O EQUIPAMENTO DEVE VIR ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÃO E CERTIFICADO DE GARANTIA, EM. PORTUGUÊS;</p> <p>- O DETERGENTE PARA LIMPEZA DOS FORNOS UTILIZADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO É LIQUIDO A EMPRESA QUE GANHAR A LICITAÇÃO DEVERÁ ENVIAR JUNTO COM O FORNO O DETERGENTE PARA UM PERÍODO NO MÍNIMO DE TRÊS MESES, CASO ESTE SEJE EM PÓ OU PASTILHAS PARA O RESTAURANTE PODER SE ADEQUAR AO NOVO PRODUTO.</p>					
35	<p>FORNO COMBINADO ELÉTRICO : PARA A UTILIZAÇÃO OPCIONAL DE VAPOR E AR QUENTE SEJA DE FORMA INDIVIDUAL CONSECUTIVA OU COMBINADA , PARA 20 GNS 1/1 X 65 MM. FABRICADO COM AÇO ESPECIAL (DIN) 1.4301 NA PARTE INTERIOR E EXTERIOR.COM EQUIPAMENTOS DOTADOS DAS SEGUINTES FUNÇÕES.</p> <p>FUNÇÕES:</p> <p>1- MEDIÇÃO AUTÓMATICA DO PESO EM QUILOS DA CARGA TOTAL DO EQUIPAMENTO;</p> <p>2- CALCULAR OS TEMPOS, FUNÇÕES, QUANTIDADE DE HUMIDADE E TEMPERATURAS NECESSÁRIAS PARA A COCÇÃO DO ALIMENTO AUTOMATICAMENTE;</p> <p>3-PRODUÇÃO ATÉ 500 REFEIÇÕES;</p> <p>4-PROVIDO DE GERADOR DE VAPOR FRESCO DE ALTO RENDIMENTO;</p> <p>5-MEIO DE COZEDURA: CALOR HÚMIDO (VAPOR): ENTRE 30 E 130°C</p>	Unidade	80.000,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>CALOR SECO (AR QUENTE) : 30 A 300°C COMBINAÇÃO DE CALOR HÚMIDO E CALOR SECO 30</p> <p>A 300°C.</p> <p>6-SELEÇÃO DE HORA DE INÍCIO, COM DATA E HORA PROGRAMÁVEIS; 7-FUNÇÃO DE ARREFECIMENTO RÁPIDO DO FORNO; 8- PUXADOR DA PORTA COM FUNÇÃO DE FECHO POR EMPURRÃO;</p> <p>CARACTERÍSTICAS;</p> <p>1-PORTA DE VIDRO DUPLO COM RETROVENTILAÇÃO; 2-SENSOR DE NÚCLEO COM 6 PONTOS DE MEDIÇÃO; 3-VAPORIZAÇÃO DE 30°C A 260° C EM CALOR SECO OU COMBINADO; 4-CINCO (5) VELOCIDADES DO AR DENTRO DA CÂMARA; 5-SISTEMA DE LIMPEZA AUTOMÁTICO; 6-AJUSTE DE TEMPO EM HORAS, MINUTOS E SEGUNDOS (24 HORAS); 7-CHUVEIRO DE MÃO INTEGRADO COM FUNÇÃO DE CORTE DE ÁGUA; 8-CANTOS ARREDONDADOS E SEM JUNTAS; 11-ILUMINAÇÃO COM LÂMPADA DE HALOGÊNIO RESISTENTE A CHOQUE TÉRMICO; 12-VOLTAGEM; 3PH 220 v 13-PAINEL DIGITAL COM IDIOMA EM PORTUGUÊS; 14-TRAVAS DE BLOQUEIO DA PORTA.</p> <p>OBSERVAÇÕES GERAIS:</p> <p>* OS FORNO DEVE VIR ACOMPANHADO COM O SEGUINTE EQUIPAMENTO E 2 TROLLEY (CARRINHO PARA SERVIÇO)</p> <p>* OBSERVAÇÕES:</p> <p>- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE E INSTALADO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM SITUADO: RUA MARECHAL FLORIANO PEIXOTO Nº. 1184, BAIRRO CENTRO PREDIO ANTIGA REITORIA.</p> <p>-O EQUIPAMENTO DEVERÁ APRESENTAR O CERTIFICADO DE GARANTIA PELO MÍNIMO DE 01 (UM) ANO A CONTAR DA DATA DE INSTALAÇÃO DO MESMO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, A EMPRESA DEVERÁ INFORMAR ENDEREÇO, TELEFONE E MAIL DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA.</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>- A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ MINISTRAR UM CURSO SOBRE O FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO CORRETA DO EQUIPAMENTO NO MÍNIMO 4 HORAS (SE FOR NECESSÁRIO) SEM ÔNUS PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO;</p> <p>- OS EQUIPAMENTOS ESTÃO INCLUÍDOS NO PREÇO DO FORNO;</p> <p>- A ENTREGA (FRETE) E INTALAÇÕES DO EQUIPAMENTO NÃO DEVEM GERAR NENHUM ÔNUS A UFSM;</p> <p>- O EQUIPAMENTO DEVE VIR ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÃO E CERTIFICADO DE GARANTIA, EM PORTUGUES;</p> <p>- O DETERGENTE PARA LIMPEZA DOS FORNOS UTILIZADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO É LIQUIDO A EMPRESA QUE GANHAR A LICITAÇÃO DEVERÁ ENVIAR JUNTO COM O FORNO O DETERGENTE PARA UM PERÍODO NO MÍNIMO DE TRÊS MESES ,CASO ESTE SEJE EM PÓ OU PASTILHAS PARA O RESTAURANTE PODER SE ADEQUAR AO NOVO PRODUTO.</p>					
36	<p>CARRO TUBULAR EM AÇO INOX IDÁVEL PADRÃO AISI 304 18;8, -- PARA ENTREGAS DE MERCADORIAS EM ALMOXARIFADO COM CAPACIDADE E RESISTÊNCIA PARA 200 KG, COM RODAS PNEU CÂMARA COM AS SEGUINTE MEDIDAS:</p> <p>* ALTURA: 1400 MM</p> <p>* COMPRIMENTO: 420 MM</p> <p>*LARGURA: 400 MM</p>	Unidade	600,0000	3,00	_____	_____
37	<p>CARRO EM AÇO INOX AUXILIAR: CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL PADRÃO AISI 304 18;8, COM ACABAMENTO ESMERADO, DOTADO DE DUAS PRATELEIRAS FIXAS SENDO QUE CADA PRATELEIRA CONTÉM AS SEGUINTE DIMENSÕES: 900 X 600 MM. A ESTRUTURA DE APOIO É CONFECCIONADA POR TUBOS COM 1 1/4" DE DIAMETRO EM CHAPA INOXIDÁVEL . PROVIDO DE QUATRO RODÍZIOS DE 5" DE DIAMETRO EXTRA REFORÇADOS COM REVESTIMENTOS EM BORRACHA , SENDO DOIS FIXOS E DOIS GIRATÓRIOS. DIMENSÕES 1000 X 600 X 900 MM.</p>	Unidade	800,0000	6,00	_____	_____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	OBSERVAÇÕES GERAIS:					
	* - TODOS OS EQUIPAMENTOS DEVEM TER:					
	1 - GARANTIA MINIMA DE 12 MESES APARTIR DA DATA DA ENTREGA E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO;					
	2 - MANUAL DE INSTRUÇÃO E GARANTIA EM PORTUGUES;					
	3 - AS EMPRESAS PARTICIPANTES DA LICITAÇÃO DEVERÃO ENVIAR CATALOGOS EM PORTUGUES DOS EQUIPAMENTOS LICITADOS, COM FOTOS, DESCRIÇÕES DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÕES TECNICAS E CAPACIDADE;					
	4 - O FORNECEDOR PARTICIPANTE DA LICITAÇÃO DEVE INFORMAR A EMPRESA RESPONSÁVEL PELA ASSISTENCIA TECNICA DOS EQUIPAMENTOS, COMO TAMBÉM SEU ENDEREÇO, TELEFONE, EMAIL E O RESPONSÁVEL TECNICO.					
	5 - AS ENTREGAS DOS ITENS LICITADOS COM MAIS DE UMA UNIDADE SÃO PARCELADAS CONFORME AS NECESSIDADES DE USO DOS EQUIPAMENTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITARIO.					
	6- O TRANSPORTE A ENTREGA E INTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS NÃO DEVEM GERAR NENHUM ONUS A UFSM.					
	7- PARA OS ITENS ONDE NÃO CONSTA A VOLTAGEM DOS EQUIPAMENTOS DEVERÁ SER CONSIDERADO 220 VOLTS OU BIVOLT.					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Informar:

Razão Social da Empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço, Local e Estado: _____

Cep: _____ Fone/Fax: _____ Telex: _____

Nome do Banco: _____ Nome da Agência: _____ Número da Agência: _____

Número Conta Bancária: _____ Data: ____/____/____

Assinatura