

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.010534/2016-62 **Pregão SRP** 74 / 2016 **Data da Emissão:** 01/04/2016**Abertura: Dia:** **Hora:**  
**Objeto Resumido:**  
**Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

| Item | Especificação  | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|---------|------------|----------------|-------------|
| 1    | Buffet térmico aquecido modelo gabinete, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 (inclusive os acessórios), com capacidade para 02 (duas) cubas GN 1/1 de aço inoxidável (com tampa e com alças) com as seguintes medidas: 530 mm (comprimento) x 325 mm (largura) x 200 mm (profundidade). Aquecimento elétrico através de resistências elétricas submersas de 2,5 kW cada, válvula de entrada para abastecimento de água, registro para escoamento de água, termostato para controle de temperatura por termostato até 85°C. Protetor salivar em vidro curvo de 20 cm de largura cada lado e 10 mm de espessura, aproximadamente. Rodízios para facilitar a movimentação e sistema de frenagem nas rodas. Pés tubulares em aço inox. As cubas com alças e as tampas devem acompanhar o buffet. Potência: 2,0 kW; Capacidade do motor: 1/4 HP; Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. Dimensões aproximadas do buffet: 900 mm (comprimento) x 700 mm (largura) x 900 mm (altura até o buffet). Profundidade: 250 mm. Altura total: 1.500 mm. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. SOLICITAR CATALAGO  | Unidade | 4,00       | _____          | _____       |
| 2    | Buffet térmico aquecido modelo gabinete, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 (inclusive os acessórios), com capacidade para 05 (cinco) cubas GN 1/1 de aço inoxidável (com tampa e com alças) com as seguintes medidas: 530 mm (comprimento) x 325 mm (largura) x 200 mm (profundidade), posicionadas em sequência. Aquecimento elétrico através de resistências elétricas submersas de 2,5 kW cada, válvula de entrada para abastecimento de água, registro para escoamento de água, termostato para controle de temperatura até 85°C. Prateleira superior em aço inox AISI 304, protetor salivar em vidro curvo de 20 cm de largura cada lado e 10 mm de espessura, aproximadamente. Corrediça para apoio de bandejas tubular inox AISI 304 de 1 1/4" de diâmetro (em ambos os lados que tangenciam o balcão). Dimensões aproximadas da corrediça: 2.000 mm (comprimento) x 300 mm (largura). Rodízios para facilitar a movimentação e sistema de frenagem nas rodas. Pés tubulares em aço inox. As cubas com alças e as tampas devem acompanhar o buffet. Potência: 5,0 kW; Capacidade do motor: 1/4 HP; Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. Dimensões aproximadas do buffet: 2.000 mm (comprimento) x 700 mm (largura) x 900 mm (altura). Profundidade: 250 mm. Altura total: 1.500 mm. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. SOLICITAR CATALAGO | Unidade | 5,00       | _____          | _____       |
| 3    | Buffet refrigerado modelo gabinete, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga  | Unidade | 5,00       | _____          | _____       |

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

| Item | Especificação   | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|---|---------|------------|----------------|-------------|
|      | 18.8 (inclusive os acessórios), com capacidade para 04 (quatro) cubas GN 1/1 de aço inoxidável (com tampa e com alças) com as seguintes medidas: 530 mm (comprimento) x 325 mm (largura) x 200 mm (profundidade), posicionadas em sequência. Sistema de refrigeração através de pista fria e refrigeração através de unidade compressora, registro para escoamento de água, termostato para controle de temperatura até 10°C. Prateleira superior em aço inox AISI 304, protetor salivar em vidro curvo de 20 cm de largura cada lado e 10 mm de espessura, aproximadamente. Corrediça para apoio de bandejas tubular inox AISI 304 de 1 1/4" de diâmetro (em ambos os lados que tangenciam o balcão). Dimensões aproximadas da corrediça: 1.500 mm (comprimento) x 300 mm (largura). Rodízios para facilitar a movimentação e sistema de frenagem nas rodas. Pés tubulares em aço inox. As cubas com alça e as tampas devem acompanhar o buffet. Potência: 1/4 kW; Capacidade do motor: 1/4 HP; Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. Dimensões aproximadas do buffet: 1.500 mm (comprimento) x 700 mm (largura) x 900 mm (altura). Profundidade: 250 mm. Altura total: 1.500 mm. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. SOLICITAR CATALAGO  |         |            |                |             |
| 4    | Aquisição e instalação caldeirão industrial a gás, construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; tampa autoclavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor; painel de comando em aço inoxidável; botões em baquelite com ajuste gradual de temperatura; estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; aquecimento a gás auto gerador de vapor, através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro; duas válvulas de segurança; pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); segurança contra falta de chama; abastecimento de água automático; sistema contra sobre pressão. Capacidade: 500 litros. Consumo de GLP: 4,8 kg/hora. Dimensões aproximadas: 1.405 mm (diâmetro) x 910 mm (altura).<br>A entrega (frete) e a instalação dos equipamentos não devem gerar nenhum ônus a UFSM. | Unidade | 8,00       |                |             |
| 5    | Frigideira basculante industrial a gás, fabricada em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Cuba de cocção em aço inoxidável com fundo em aço especial tratado e cantos arredondados. Tampa basculante e alavanca em aço inoxidável, dotada de amortecedor especial para perfeita segurança operacional. Galeria de queimadores tubulares em aço   | Unidade | 4,00       |                |             |

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

| Item | Especificação  | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|---------|------------|----------------|-------------|
|      | esmaltado. Sistema piloto e acendimento externo. Acionamento automático da cuba basculante através de comando eletrônico com sinalizadores luminosos nas funções basculares sobe e desce. Pannel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser. Manípulo em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Contraventamento tubular em aço inoxidável Ø1". Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 e 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade total: 60 litros. Dimensões aproximadas: 900 mm (comprimento) x 750 mm (largura) x 900 mm (altura). Potência: 10,5 kW. Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. Solicitar Catalago  |         |            |                |             |
| 6    | Fritadeira elétrica industrial, corpo monobloco confeccionado inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, estrutura externa com espessura de 1,0 mm e cuba interna com espessura de 1,0 mm com reforços de 1,5 mm. Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável com alto rendimento, reativadas com maior poder de recuperação de temperatura e rapidez. Registros para escoamento de líquidos de 01 (uma) polegada, controle de temperaturas por termostato eletromecânico, sistema de segurança contra alta de temperatura e falha do termostato principal, através de termostato de segurança. Indicador visual da posição ligado. Deve ter capacidade para 06 (seis) cestos em tela confeccionada aramado niquelado (material antiferrugem) de 45 cm (comprimento) x 23 cm (largura) x 15 cm (altura), com alça e descanso tipo gancho, os quais devem vir acompanhadas do equipamento. A fritadeira deve vir com tampa confeccionada do mesmo material, com encaixe e puxadores de fácil manuseio. Capacidade: 180 litros de óleo, 42 litros de água e 08 kg de sal. Potência: 33.000 W. Capacidade de produção: 1.500 a 2.000 refeições por turno. Tensão: 380V trifásico. Chave geral de emergência. Sistema com dupla contatora de segurança. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo. SOLICITAR CATALAGO | Unidade | 3,00       |                |             |
| 7    | Máquina de lavar louça industrial, específica para lavagem de pratos, bandejas e talheres. Capacidade mecânica: 275 gavetas por hora. Capacidade por gaveta: 18 pratos (Ø30 cm). Operações mínimas: pré-lavagem, lavagem e enxágue, realizados através de braços superiores e inferiores. O equipamento deve higienizar bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros recipientes. Sentido de operação reversível: esquerda-direita ou direita-esquerda. Aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágue: elétricos. Temperatura da solução de lavagem: de 55°C a 65°C. Temperatura da água do enxágue: de 80°C a 90°C (aquecedor e moto-bomba de enxágue incorporados à lavadora). Pannel de comando: dois botões duplos, um com as funções de liga / desliga e o outro de operação parada e um de emergência. Exclusivo sistema contínuo de deslocamento das gavetas, que evita a quebra e a constante reposição desse acessório. Controles automáticos: de   | Unidade | 2,00       |                |             |

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

| Item | Especificação   | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|---|---------|------------|----------------|-------------|
|      | <p>nível de solução do tanque, das temperaturas da lavagem e do enxágue. Consumo de Água: 1,75 litros por gaveta a 100 KPa (1bar de pressão). Consumo elétrico: 46,5 kWh. Tensão: 380V trifásico. Tipo de lavadora: multicâmara, com deslocamento das gavetas por esteira. O equipamento deve vir acompanhado de mesas de apoio auxiliares específicas, construídas em aço inoxidável e materiais resistentes às solicitações de trabalho, que devem possuir dois planos: plano superior, para entrada e saída das gavetas e plano inferior, para apoio das gavetas em espera ou apoio geral. Pés niveladores, fabricados em nylon injetado, com regulagem de altura até 10 mm. Tampo superior com bordas que impedem queda da gaveta e vazamento de água. As mesas devem ter capacidades para 3 ou 4 gavetas, possuir tampos superiores parcialmente dotados de roletes, para facilitar o deslizamento das gavetas sobre a superfície. O equipamento deve possuir sistemas que interrompem a operação em caso de travamento da esteira transportadora ou caso uma das portas seja aberta. O equipamento deve possuir portas de inspeção e limpeza, filtro de entrada de água, filtro da moto-bomba de lavagem, cestos de resíduos, dreno, braços de lavagem com tampões nas extremidades e braços de enxágue, todos estes itens podem ser removidos manualmente, sem necessidade de ferramentas. Materiais construtivos: aço inoxidável AISI 304 e outros resistentes às solicitações do trabalho. Potência da moto-bomba de pré-lavagem: 1 cv. Potência da moto-bomba de lavagem: 3 cv. Potência da moto-bomba de enxágue: 0,5 cv. Espaço útil de lavagem: 500 mm (largura) x 430 mm (altura). Dimensões aproximadas: 1.650 mm (largura) x 930 mm (profundidade) x 1.380 (altura), sem as mesas auxiliares. Os seguintes itens devem vir acompanhados da máquina: 02 gavetas (rack) de pinos; 01 gaveta (rack) com 16 copos plásticos; 01 gaveta (rack) lisa; Aquecedor a vapor para água do enxágue; Kit entrada de água quente (composto de uma válvula solenóide forjada, cabo elétrico e mangueira especial para alta temperatura, com biqueira); Túnel auxiliar de secagem; Condensador de vapor (minimiza os vapores exalados pela lavadora); Mesa auxiliar em aço inox (03 gavetas), com 1.550 mm de largura, sendo 1/3 com roletes (para entrada ou saída da lavadora); Mesa auxiliar em aço inox (3 gavetas), com 1.550 mm de largura, sendo 1/3 com roletes e com fim de curso; Painel de comando no topo da lavadora; Bomba (moto-bomba de lavagem em aço inox). A entrega (frete) e a instalação dos equipamentos não devem gerar nenhum ônus a UFSM.</p> <p>Observações: As empresas participantes deverão fazer uma visita ao local de instalação do equipamento para estarem cientes da disponibilidade das redes de água e energia elétrica, mediante agendamento prévio pelos telefones (55) 3220-9632/8992 com Ana Paula ou Loriane, até o dia anterior a abertura da sessão do Pregão Eletrônico, apresentando Atestado de Visita Técnica. O equipamento deverá ser entregue e instalado no Restaurante Universitário da UFSM situado na Avenida Roraima, nº 1.000, Bairro Camobi, Santa Maria (RS). A assistência técnica deve ser no</p> |         |            |                |             |

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

| Item | Especificação  | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|---------|------------|----------------|-------------|
|      | local onde o equipamento estiver instalado. No momento da entrega do produto, a licitante vencedora deverá informar a empresa responsável pela assistência técnica dos equipamentos, bem como endereço, telefone, e-mail e responsável técnico, em conformidade com o subitem 1.1 do Edital. 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. O equipamento deverá apresentar o Certificado de Garantia por 24 meses, no mínimo, a contar da data de instalação do mesmo. Solicitar catalogo detalhado   |         |            |                |             |
| 8    | Passthrough aquecido vertical, gabinete com monobloco estrutural (parte interna e externa), portas, paredes, prateleiras de apoio para GN's e acessórios fabricados inteiramente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Corpo com 04 (quatro) portas (duas de cada lado), fabricadas em aço inox AISI 304, liga 18.8. Gabinetes internos com cantoneiras para 48 GN's 1/1 transversais (duas GN's por plano). Paredes e portas duplas com isolamento térmico em lã de rocha ou poliuretano de alta densidade, fechamento magnético e puxadores frontais. Aquecimento através de resistência elétrica programada para temperatura de até 90°C, com comandos automatizados (programador digital). Sistema de umidificação interna para perfeita conservação dos alimentos aquecidos. Dimensões aproximadas: 1.400 mm (largura) x 800 mm (profundidade) x 2.000 mm (altura). Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. SOLICITAR CATALOGO  | Unidade | 2,00       | _____          | _____       |
| 9    | Passthrough refrigerado vertical, gabinete com monobloco estrutural (parte externa e interna), portas, paredes, prateleiras de apoio para GN's e acessórios fabricados inteiramente em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8. Corpo com 04 (quatro) portas (duas de cada lado), fabricadas em aço inox AISI 304, liga 18.8. Gabinetes internos com cantoneiras de inox para 48 GN's 1/1 transversais (duas GN's por plano). Paredes e portas duplas com isolamento em poliuretano de alta densidade, fechamento magnético e puxadores frontais. Sistema de refrigeração completo com unidades compressoras seladas, com comandos automatizados (programador digital) para temperatura de 2°C a 6°C. Refrigeração especial através de ar forçado para perfeita conservação dos alimentos frios. O equipamento deve possuir bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo. Dimensões aproximadas: 1.400 mm (largura) x 800 mm (profundidade) x 2.000 mm (altura). Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de dois anos contra defeitos de fabricação. SOLICITAR CATALOGO | Unidade | 2,00       | _____          | _____       |
| 10   | estante de inox com quatro planos lisos, medidas (A x P x C): 150 x 50 x 155 cm  | Unidade | 1,00       | _____          | _____       |
| 11   | Mesa totalmente de inox, com as seguintes dimensões: (C x P x A) 120 x 56 x 90 cm.   | Unidade | 2,00       | _____          | _____       |

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

| Item  | Especificação  | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|---|--|---------|------------|----------------|-------------|
|   | com elevação nas beiradas da superfície para não escorrer água. No centro da mesa deve ter uma abertura com 20 cm de diâmetro, e nessa abertura vai um cilindro em inox para baixo da mesa com comprimento de 20 cm. SOLICITAR CATALAGO. |         |            |                |             |
| 12  | Plataforma - confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, Dimensoes ( C x L x A): 1,35 x 60 x 40 cm, Capacidade aproximada 80kg. Solicitar catalogo  | Unidade | 1,00       | _____          | _____       |
| 13  | Plataforma - confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, Dimensoes ( C x L x A): 65 x 60 x 40 cm, Capacidade aproximada 60kg. Solicitar catalogo  | Unidade | 1,00       | _____          | _____       |
| 14  | Plataforma - confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, base com rodízios 4" , sendo 04 giratórios. Acabamento polido fosco. Capacidade 100kg. Solicitar catalogo  | Unidade | 1,00       | _____          | _____       |
| CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS EQUIPAMENTOS:   |  |         |            |                |             |
| 1. Os produtos cotados e entregues para o Restaurante Universitário (RU) deverão ser resistentes, duradouros, eficientes e eficazes quanto aos propósitos específicos de seus usos. Todos os objetos cotados deverão apresentar a marca de forma indelével no produto.  |  |         |            |                |             |
| 2 - A empresa deverá providenciar e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de segurança necessários ao andamento dos serviços para instalações dos caldeirões, atendendo as recomendações das Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho;   |  |         |            |                |             |
| 3 - A empresa deverá identificar o pessoal da manutenção adequadamente através de uniformes e crachás;  |  |         |            |                |             |
| 4 - Todo e qualquer dano aos prédios e patrimônio da UFSM, causado em virtude dos serviços executados, será de responsabilidade da empresa, devendo esta providenciar sua recuperação e /ou reposição;  |  |         |            |                |             |
| 5 - Todas as despesas referentes à instalação dos caldeirões (mão de obra e materiais utilizados) que envolvem os serviços de instalação e adaptação das redes de vapor, esgoto e hidráulica, ou quaisquer outros ônus são de responsabilidade da mesma. Sendo que estes devem ser entregues e instalados no Restaurante Universitário em Santa Maria/RS. |  |         |            |                |             |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

| Item | Especificação  | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|---------|------------|----------------|-------------|
|      | 6 - Sendo necessário, o Restaurante Universitário terá o direito de chamar o técnico responsável por problemas que possam ocorrer após as instalações, relacionadas a problemas emergenciais de mau funcionamento no prazo máximo de 12 horas para o problema ser solucionado. |         |            |                |             |
|      | 7 - Garantia total de 24 meses para os equipamentos a serem fornecidos.  |         |            |                |             |

**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