

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.012433/2010-31 **Pregão SRP** 265 / 2010 **Data da Emissão:** 28/09/2010**Abertura: Dia:** 20/10/2010 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Descascador de legumes (em geral), industrial; gabinete, peças e porta de saída totalmente em aço inox AISI 304; Produto com tensão 220 V monofásico ou 380 trifásico; Chave Seletora de Voltagem; Chave de Liga/Desliga; Capacidade: 10 Kg; Motor elétrico: 1/2 CV; Altura: 710 mm; Largura: 460 mm; Profundidade: 560 mm; Produção: 200 Kg/h; Rotação do disco: 340 RPM; com tres discos removíveis que devem acompanhar o equipamento; garantia de dois anos. Modelo conforme anexo.	Unidade	1.800,0000	3,00	_____	_____
2	Passthrough aquecido vertical, gabinete com monobloco estrutural (parte externa e interna), portas, prateleiras de apoio para gn's e acessórios fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/8; paredes e portas duplas com isolamento térmica especial em poliuretano de alta densidade; corpo com quatro portas (duas de cada lado), transversal (duas gn's por plano), fechamento magnético e sistemas de resistência anti umidificação aquecimento através de resistência elétrica programada para temperatura de 20°C a 120°C, com comandos automatizados (programador digital); sistema de umidificação interna para perfeita conservação dos alimentos aquecidos; medidas aproximadas: 1400 mm x 850 mm x 2050 mm; 220 V, monofásico.	Unidade	7.000,0000	3,00	_____	_____
3	Passthrough, refrigerado vertical gabinete com monobloco estrutural (parte externa e interna), portas, prateleiras de apoio para gn's e acessórios fabricados em aço inoxidável AISI 304 18/8; paredes e portas duplas com isolamento térmica especial em poliuretano de alta densidade; corpo com quatro portas (duas de cada lado), transversal (duas gn's por plano), fechamento magnético e sistemas de resistência anti umidificação sistema de refrigeração completo com unidades compressoras seladas; comando automatizado com programador digital para resfriamentos (0°C a 10°C); refrigeração especial através de ar forçado para perfeita conservação dos alimentos frios; dimensões aproximadas: 1400 mm x 850 mm x 2050 mm, 220 V, monofásico.	Unidade	7.000,0000	3,00	_____	_____
4	Resfriador e Congelador Rápido de Alimentos Equipamento para resfriamento e congelamento rápido de alimentos. Resfriamento rápido em 90 minutos. Três funções de resfriamento, a citar: resfriamento rápido "Soft" (para alimentos como frutos do mar e vegetais), resfriamento rápido "Hard" e congelamento super rápido, todos com opção de conservação. Três modos de resfriamento para cada função de resfriamento, a citar: por temperatura, por alimento (com memória programável) e por tempo. Modo refrigerado automático após cada ciclo de função e com temperatura ajustável dos alimentos. Material de composição e	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>construção do equipamento, interno e externo, em aço inoxidável AISI-304 liga 18/8, isolado com injeção de poliuretano com espessura de 07 cm. Cantos internos arredondados. Grupo frigorífico com compressor hermético e condensado a ar, acoplado a base do gabinete. Descongelamento automático. Evaporadores e ventiladores distribuídos verticalmente por toda a extensão do gabinete, proporcionando um congelamento homogêneo. Controlador digital para gerenciamento do funcionamento do compressor e dos ventiladores. Sensores de temperatura ambiente e de produtos que permitam o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura, com passagem automática para condensação, providos de três termômetros registradores automáticos de temperatura dos alimentos. Portas com posições de auto fechamento, a fim de permitir fechamento suave da porta, e com padrão de abertura destas, da direita para a esquerda, com puxadores horizontais resistentes, confeccionados em aço inoxidável. Gaxetas de vedação de fácil substituição.</p> <p>Para instalação do equipamento resfriador e congelador rápido, todo material e equipamentos utilizados, como, por exemplo, suportes de metal, buchas, parafusos, fios, entre outros, bem como mão-de-obra que se fizerem necessários, deverão ocorrer, exclusivamente, às expensas da Licitante, inclusive reparo da estrutura física de posse da Licitada, se for o caso. O equipamento deve possuir garantia de três anos contra defeitos de fabricação. A entrega do produto deverá ser a cargo da empresa vencedora.</p> <p>Resumo de dados técnicos obrigatórios</p> <p>Capacidade: 80 GN's 1/1 x 65 mm de profundidade Temperatura: - 30°C a - 40°C Funções: Resfriador e Congelador Rendimento (kg/ciclo): 200 kg congelados e 280 kg resfriados Dimensões (L x A x P): 1650 mm x 2200 mm x 2430 mm (obs: medidas podem variar em até 10cm para mais ou para menos. Sistema de refrigeração: ventilado Gás refrigerante: R404a Alimentação: 220 V (monofásico) - 60 Hz Potência instalada: 28000 W</p>					
5	BUFFET TERMICO AQUECIDO MODELO GABINETE: FABRICADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVEL AISI 304 18:8, INCLUSIVE OS ACESSÓRIOS, CAPACIDADE PARA 2 (DUAS) 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 ELETRICAS DE 2,5 KW CADA	Unidade	2.500,0000	3,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	SUBMERSA, REGISTRO PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA, REGULAGEM DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO ATÉ 120°C, COM RODIZIOS PARA FACILITAR A MOVIMENTAÇÃO E SISTEMA DE FRENAGEM NAS RODAS. PÉS TUBULARES EM AÇO INOX. AS CUBAS E TAMPAS DEVEM ACOMPANHAR O BUFFET. CAPACIDADE DO MOTOR 1/4 HP. 220 V MONOFASICO 60 HZ. COM AS SEGUINTE MEDIDAS: - ALTURA DO CHÃO: 90 CM - COMPRIMENTO: 80 CM - LARGURA: 65 CM					
6	BUFFET TERMICO AQUECIDO MODELO GABINETE: FABRICADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVEL AISI 304 18:8, INCLUSIVE ACESSÓRIOS, 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) POSICIONADAS EM SEQUENCIA. 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 RODIZIOS PARA FACILITAR A MOVIMENTAÇÃO E SISTEMA DE FRENAGEM NAS RODAS., PÉS TUBULARES EM AÇO INOX. AS CUBAS E TAMPAS DEVEM ACOMPANHAR O BUFFET. CAPACIDADE DO MOTOR 1/4 HP. 220 V MONOFASICO 60 HZ . MEDIDAS DO BUFFET: ALTURA DO BUFFET DO CHÃO 90 CM + 60 CM DA PRATELEIRA COM PROTETOR DE SALIVA; LARGURA: 75 CM COMPRIMENTO: 1.75 CM CORRE BANDEJA: 30 CM DE LARGURA E 1" DE DIAMETRO	Unidade	5.000,0000	3,00		
7	BUFFET REFRIGERADO MODELO GABINETE, FABRICADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDAVEL AISI 304 18:8, INCLUSIVE ACESSÓRIOS. CAPACIDADE PARA 4 (QUATRO) CUBAS GN 1/1- (530 X320 X200 MM DE PROFUNDIDADE): POSICIONADAS EM SEQUENCIA. COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE PISTA FRIA E REFRIGERAÇÃO ATRAVÉS DE UNIDADE COMPRESSORA,	Unidade	5.000,0000	3,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA ATÉ 10°C, PRATELEIRA SUPERIOR FABRICADA EM AÇO INOX 304, COM PROTETOR DE SALIVA EM VIDRO CURVO DE 12 CM DE LARGURA E 10 MM DE ESPESSURA 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" EM AMBOS OS LADOS QUE TANGENCIAM O BALCÃO. PÉS TUBULARES EM AÇO INOX. AS CUBAS COM ALÇA E TAMPAS DEVEM ACOMPANHAR O BUFFET. CAPACIDADE DO MOTOR 1/4 HP, 220 V MONOFÁSICO, 60 HZ</p> <p>MEDIDAS DO BUFFET :</p> <p>MEDIDAS DO BUFFET:</p> <p>ALTURA DO BUFFET DO CHÃO 90 CM + 60 CM DA PRATELEIRA COM PROTETOR DE SALIVA;</p> <p>LARGURA: 75 CM</p> <p>COMPRIMENTO: 1.75 CM</p> <p>CORRE BANDEJA: 30 CM DE LARGURA E 1" DE DIÂMETRO</p>					
8	<p>LAVADORA DE ALTA PRESSÃO PROFISSIONAL COM ALÇA PARA TRANSPORTE, COM CABO ELÉTRICO COM 5 METROS DE COMPRIMENTO NO MÍNIMO, ESPAÇO PARA ARMAZENAR O CABO ELÉTRICO E A MANGUEIRA. LEVE E COMPACTA COM ALTO DESEMPENHO E RESISTÊNCIA. LAVAGEM COM ÁGUA FRIA E COM SISTEMA DE PISTOLA QUANDO O JATO É INTERROMPIDO O MOTOR PARA AUTOMATICAMENTE E SÓ VOLTA A FUNCIONAR QUANDO A PISTOLA É ATIVADA NOVAMENTE: DEVE ACOMPANHAR MANGUEIRA COM TRAMA DE AÇO: COMPRIMENTO NO MÍNIMO DE 7 METROS. BICO TURBO 1 PARA SHAMPO, DOIS PRESSÃO E PISTOLA. PROTEÇÃO ELÉTRICA NA CHAVE INTERRUPTORA E COM FILTRO DE ÁGUA E CONEXÃO.</p> <p>VAZÃO 500 L/H</p> <p>PRESSÃO: TRABALHO: 1600</p> <p>POTÊNCIA: MOTOR 2,2 KW</p> <p>TENSÃO: 220 V MONOFÁSICO</p> <p>FREQUÊNCIA: 60 HZ</p>	Unidade	1.600,0000	2,00		
9	<p>BEBEDOURO ELÉTRICO TIPO TORRE (COLUNA) PARA ÁGUA COM SISTEMA ELETRÔNICO DE REFRIGERAÇÃO PARA GARRAFÃO PLÁSTICO DE 20 LITROS , NA COR BRANCA, MODELO VERTICAL, CORPO METÁLICO BRANCO COM GABINETE COM CHAPA TRATADA CONTRA CORROSÃO, 220 V, 4 LITROS/ HORA</p>	Unidade	550,0000	10,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
10	<p>ÁGUA GELADA, DUAS TORNEIRAS UMA PARA ÁGUA GELADA E OUTRA PARA ÁGUA NORMAL.COM PINGADEIRA REMOVIVEL. TERMOSTATO REGULAVEL. APRESENTAR CATÁLOGO (OU CÓPIA) COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO OFERTADO. GARANTIA MÍNIMA DO PRODUTO: 24 MESES.</p> <p>Máquina de fabricar gelo em cubos com filtro para água de seu abastecimento. Revestimento externo e mecanismo de transformação de água em gelo em aço inoxidável 304. Reaproveitamento da água sem desperdício. Isolamento térmico em poliuretano injetado. Regulagem para altura dos cubos de gelo, a citar: pequeno, médio e grande. Depósito de gelo em vacuum forming, com capacidade de 60 kg. Produção: 150 kg a 180 kg/dia. Voltagem em 220 V (monofásico) e 02 motores de ½ HP. Para instalação do equipamento, todo material e equipamentos utilizados, como, por exemplo, suportes de metal, buchas, parafusos, fios, entre outros, bem como mão-de-obra que se fizerem necessários, deverão ocorrer, exclusivamente, às expensas da Licitante, inclusive reparo da estrutura física de posse da Licitada, se for o caso. O equipamento deve possuir garantia de três anos contra defeitos de fabricação. A entrega do produto deverá ser a cargo da empresa vencedora.</p>	Unidade	9.000,0000	2,00		
11	<p>Equipamento para selagem de polietileno, polipropileno, aluminizados e papel grau cirúrgico, com pedal e mesa/bancada de apoio. Aquecimento instantâneo. Com termostato. Acabamento em epóxi branco. Tipo de resistência: barramento de alumínio com resistência chata.</p> <p>Especificações Técnicas:</p> <p>Área de selagem: 350 mm x 04 mm Tensão: 220 V (monofásico) Dimensões aproximadas: 350 mm x 287 mm x 900 mm Peso líquido: 6 kg Peso bruto: 7 kg Consumo: 0,120 Kw/hora</p> <p>O equipamento deve possuir garantia de três anos contra defeitos de fabricação. A entrega do produto deverá ser a cargo da empresa vencedora.</p>	Unidade	220,0000	2,00		
12	<p>ASPIRADOR PROFISSIONAL PARA LÍQUIDOS E SÓLIDOS; PARA A ASPIRAÇÃO E SECAGEM DE GRANDES ÁREAS, COM RAPIDEZ E EFICIÊNCIA. MOTOR: NO MINIMO DE 1600 WATTS, 220 VOLTS MONOFÁSICO; LARGURA DE TRABALHO; 700 mm;</p>	Unidade	2.500,0000	3,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	TANQUE PARA 70 LITROS NO MINIMO, COM UM DRENO DE ESCOAMENTO COM MANGUEIRA, PARA FÁCIL E RÁPIDO DESCARTE DOS RESSÍDUOS LÍQUIDOS ASPIRADOS; EXTENSÃO ELÉTRICA (CABO) DE 15 METROS PARA AUTONOMIA E DESEMPENHO DE ATÉ 2800 M ² /H, PLACA DEFLETORA INTERNA PARA PROTEÇÃO DO SISTEMA DE FILTROS CONTRA CHOQUES MECÂNICOS DO MATERIAL ASPIRADO; RODO FRONTAL FLUTUANTE, ACIONADO FACILMENTE COM O PÉ, PARA ADAPTAÇÃO AOS MAIS VARIADOS TIPOS DE PISOS LISOS, ALÉM DE FACILITAR A MANUTENÇÃO E LIMPEZA.					
13	ENCERADEIRA E LAVADORA INDUSTRIAL ELETRONICA: COM AS SEGUINTE FUNÇÕES: LAVAR, ENCERAR E LUSTRAR. BORRACHAS DE PROTEÇÃO DE 2" DE LARGURA, 4mm DE ESPESSURA E 1,40 M DE COMPRIMENTO. CHASSI DE PÁRA-CHOQUE LARGO EM AÇO 5 mm. DEVE ACOMPANHAR O EQUIPAMENTO OS ACESSÓRIOS: 1 ESCOVA DE NAYLON, 2 DISCOS SINTETICOS VERMELHOS, 1 DISCO SINTETICO VERDE PARA LAVAR COM FLANGE COM VELCRO, 2 (DOIS) PRENDEDOR DE DISCOS COM FLANGE. TODOS OS ACESSÓRIOS DVEM SER COMPATIVELIS COM O EQUIPAMENTO. CABO TRIPOLAR NO MINIMO COM 10 M DE COMPRIMENTO DENTRO DAS EXIGENCIAS ABNT. CARACTERÍSTICAS: MOTOR ELETRÔNICO 1 Hp; 220 V MONOFÁSICO; DIÂMETRO DA ESCOVA 520 mm; PESO ENTRE 50 E 52 K; ALTURA: 1,16 m; CAPACIDADE OPERACIONAL 2000 M ² POR HORA TRABALHADA; PINTURA COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGEM; DISPOSITIVO LIGA/DESLIGA ATRAVÉS DE CHAVE MICRO-SWITCH.	Unidade	3.100,0000	5,00		
14	LAVADORA E SECADORA DE PISOS TIPO 4 X 1 (MULTI-USO) COM AS SEGUINTE FUNÇÕES: LAVA, ESFREGA, FAZ POLIMENTO, ASPIRA. UTILIZAÇÃO PARA VARIADOS PISOS, INCLUSIVE COM DESENHOS EM RELEVO. DEVE ACOMPANHAR OS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO CONFORME SUAS FUNÇÃO. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:. POTÊNCIA MINIMA; 2500 W TENSÃO; 220 V MONOFÁSICO;	Unidade	7.000,0000	2,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	DIMENSÕES:530 COMP. X 420 LARGURA X 350 ALTURA MM; CAPACIDADE MINIMA: 8 LITROS PARA(ÁGUA LIMPA) E 10 LITROS PARA (ÁGUA SUJA); PESO: ENTRE 30 E 35 K NO MÁXIMO; VELOCIDADE MINIMA DA ESCOVA: 1500 RPM; FAIXA DE LIMPEZA: 400 mm; PRESSÃO DA ESCOVA: 250 G/CM² ACIONAMENTO: ELÉTRICA PRODUTIVIDADE: 400 M²/H ESCOVAS CILINDRICAS 2 (DUAS) COMPATIVEL COM O EQUIPAMENTO					
15	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	1.800,0000	2,00		
16	SECADORA DE ROUPA CAPACIDADE PARA 17 KG DE ROUPA .NA COR BRANCA. COM AS SEGUINTES FUNÇÕES: - OPÇÕES DE TEMPERATURA, MÁXIMA, ALTA, MÉDIA E AR FRIO; - SISTEMA TIRA-VINCOS, ANTIENCOLHIMENTO, ANTIRRUGAS, PASSA-FÁCIL; - COM FUNÇÃO ECO SENSOR, DESLIGA AUTOMATICAMENTE O AR QUENTE, SE AS ROUPAS JÁ ESTIVEREM SECAS; - SELEÇÃO DO NÍVEL DE SECAGEM: MAIS SECA, SECA, MENOS SECA E LEVEMENTE ÚMIDA.	Unidade	2.800,0000	2,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS; - FREQUENCIA: 60 HZ - VOLTAGEM: 220 MONOFÁSICAS - POTÊNCIA MINIMA: 4500 W					
17	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, TIPO BASCULANTE, COPO TOTALMENTE INOXIDAVEL AÇO 304, COM TAMPA, COSTELAS ESTAMPADAS P/ FACILITAR A LIMPEZA, CAPACIDADE DO COPO 15 L, HÉLICES EM AÇO RESISTENTES. AO DESGASTE, MOTOR 1 CV, 220V,60 HZ.	Unidade	1.300,0000	3,00	_____	_____
18	CORTADOR DE GRAMA A GASOLINA PARA GRAMAS MÉDIAS E GRANDES ÁREAS COM RECOLHEDOR -ESPECIFICAÇÕES: 1-EQUIPADO COM MOTOR DE QUATRO (4) TEMPOS 2-SISTEMA DE PARTIDA E ACELERAÇÃO MANUAL 3-CONTROLE AUTOMÁTICO DE ROTAÇÃO 4-VARETA MEDIDORA DE NÍVEL DE ÓLEO E LOCAL DO CÁRTER 5-MOTOR COM SISTEMA DE FREIO AUTOMÁTICO 6-RODAS REVESTIDAS COM PNEUS EM PVC 7-FILTRO DE AR 8-BOTÃO INJETOR DE COMBUSTÍVEL 9-CINCO (5) ALTURA DE CORTES 10-LAMINA DE AÇO COM TÊMPORA TOTAL 11-TRATAMENTO ANTICORROSSIVO EM TODAS AS PEÇAS SUJEITA A OXIDAÇÃO 12- PINTURA COM TINTA A PÓ DE POLIÉSTER POLIMERIZADO 13- POTÊNCIA 2500 W	Unidade	1.500,0000	2,00	_____	_____
19	FREEZER (CONSERVADOR) HORIZONTAL, BRANCO, CAPACIDADE DE 500 A 550 LITROS TOTAL LIQUIDO, 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 SEM EMBALAGEM: 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	Unidade	2.000,0000	3,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ELETROSTÁTICA, PAINEL COM TECLA "FAST FREEZING" E LÂMPADA SINALIZADORA DE ENERGIA. VOLTAGEM 220 V. GARANTIA MÍNIMA DE DOZE (12) MESES.					
20	PROCESSADOR DE LEGUMES MANUAL MODELO DE CHÃO : BOCA COM ALAVANCA SUPERFÍCIE 227 Cm², 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, REPOLHO... E OUTRA CILÍNDRICA PARA LEGUMES COMPRIDOS OU FRÁGEIS COMO OS FATIADOS DE PEPINOS E CENOURAS. DEVE ACOMPANHAR SUPORTE PARA O PROCESSADOR QUE PERMITA ACONDICIONAR RECIPIENTE NA SAÍDA DA MÁQUINA DOS ALIMENTOS PREPARADOS (CUBA GN 1/1). DEVE ACOMPANHAR DISCOS EM INOX DA MESMA MARCA DO EQUIPAMENTO COTADO: 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 CARACTERÍSTICAS: BOCA COM ALAVANCA SUPERFÍCIE 227 CM²; TENSÃO; 220 V MONOFASICO OU 380 V TRIFÁSICO; 60 HZ VELOCIDADE; 375 E 750 RPM. TUBO INTEGRADO DIAMETRO 58 mm. MOTOR BASE; 1500 W - O EQUIPAMENTO DEVERÁ APRESENTAR O CERTIFICADO DE GARANTIA POR 24 MESES ; NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO, A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ INFORMAR A EMPRESA RESPONSÁVEL PELA ASSISTENCIA TECNICA DOS EQUIPAMENTOS, COMO TAMBÉM SEU ENDEREÇO, TELEFONE, EMAIL E O RESPONSÁVEL TECNICO, EM CONFORMIDADE COM O SUB-ITEM 2.3 DO EDITAL. - O EQUIPAMENTO DEVE VIR ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÃO E	Unidade	38.000,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
21	<p>CERTIFICADO DE GARANTIA, EM. PORTUGUÊS; - APRESENTAR CATÁLOGO (OU CÓPIA) COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO OFERTAD</p> <p>VENTILADOR DE TETO COMERCIAL COM 3 PÁS SEM LUMINARIA: CORPO, PÁS E ACESSÓRIOS FABRICADO EM METAL COM PINTURA EM EPÓXI CINZA CLARO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGEM E DESCASCAMENTO. SISTEMA ANTIRUIDO COM AMPLA ÁREA DE VENTILAÇÃO. CHAVE DE REVERSÃO, EXAUTÃO E VENTILAÇÃO COM 3 VELOCIDADES (MED/FORTE/EXTRAFORTE) COM PLACA 4 X 2 COM TECLA DE ACIONAMENTO. O EQUIPAMENTO DEVE VIR COM PROTETOR TERMICO. GARRAS COM 3 PARAFUSOS DE FIXAÇÃO CONFORME NORMAS DE SEGURANÇA DA ABNT. COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO OFERTADO. CERTIFICADO DE GARANTIA MÍNIMA DE 02(DOIS) ANOS. MANUAL DE INSTALAÇÃO COMPLETO. RELAÇÃO DE REDES DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA. APRESENTAR CATÁLOGO (OU CÓPIA). ROTAÇÃO MINIMA: 460 RPM VOLTAGEM; 220 V MONOFASICO POTENCIA MINIMA DE: 270 W DIMENSÃO: 100 cm FREQUENCIA: 60 h</p>	Peças	180,0000	50,00		
22	<p>VENTILADOR COMERCIAL PROPRIO PARA PAREDE. COM CORPO, 3 (TRES) PÁS E ACESSÓRIOS FABRICADO EM METAL COM PINTURA EM EPÓXI PRETO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGEM E DESCASCAMENTO. OCILANTE ESQUERDA E DIREITA, PARA CIMA E PARA BAIXO. COM ALTA VENTILAÇÃO E BAIXO NÍVEL DE RUÍDO. EQUIPAMENTO COM PROTETOR TÉRMICO QUE GARANTA SEGURANÇA NO APARELHO. PLACA 4 X 2 COM TECLA DE ACIONAMENTO COM TRÊS NIVEIS DE VELOCIDADE ((MIN/MEDIO/MAXIMO) TECLA DE CONTROLE DE VENTILAÇÃO. MANUAL DE INSTALAÇÃO COMPLETA, E RELAÇÃO DE REDES DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA. CERTIFICADO DE GARANTIA DE 24 MESES.</p> <p>CARACTERÍSTICAS TECNICAS: VOLTAGEM: 220 MONOFÁSICOS E 60 HZ DIAMÊTRO DA GRADE: 60 A 70 Cm DAIMETRO DA HÉLICE: 57 A 67 POTÊNCIA MINIMA: 180 w</p>	Unidade	250,0000	100,00		
23	<p>FRIGIDEIRA BASCULANTE INDUSTRIAL Frigideira basculante industrial, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 liga 18/8,</p>	Unidade	7.850,0000	4,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	com capacidade para 60 litros. Tampa de inox articulada, dotada de amortecedor especial para perfeita segurança operacional. Termostato para controle automático de temperatura. Funcionamento elétrico. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas. Tensão de 220 V (monofásico) ou 380 V (trifásico). Medidas aproximadas: 100 cm x 100 cm x 90 cm. Potência: 12 Watts. Garantia mínima de dois anos.					
24	Armário com duas portas de abrir (da direita para a esquerda), fabricado em aço inox AISI 304 liga 18/8, acabamento escovado, com chapa de 1,2 mm, prateleiras reguláveis e portas de aço inoxidável preenchidas com poliuretano. Puxadores das portas confeccionados em aço inoxidável e fixados na posição vertical. Medidas aproximadas: 1000 mm (comprimento) x 500 mm (largura) x 2000 mm (altura).	Unidade	5.800,0000	5,00		
25	FORNO COMBINADO ELÉTRICO: PARA A UTILIZAÇÃO OPCIONAL DE VAPOR E AR QUENTE, SEJA DE FORMA INDIVIDUAL, CONECTIVA 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- CALCULAR OS TEMPOS, FUNÇÕES, QUANTIDADE DE HUMIDADE E TEMPERATURAS NECESSÁRIAS PARA A COCÇÃO DO ALIMENTO AUTOMATICAMENTE; 2-PRODUÇÃO ATÉ 1400 REFEIÇÕES; 3-DEVERÁ SER PROVIDO DE GERADOR DE VAPOR FESCO DE ALTO RENDIMENTO; 4-MEIO DE COZEDURA: CALOR HÚMIDO (VAPOR): ENTRE 30 E 130°C CALOR SECO (AR QUENTE): 30 A 300°C COMBINAÇÃO DE CALOR HÚMIDO E CALOR SECO 30 A 300°C. 5-SELEÇÃO DE HORA DE INÍCIO, COM DATA E HORA PROGRAMÁVEIS; 6- FUNÇÃO DE ARREFECIMENTO RÁPIDO DO FORNO; 7- PUXADOR DA PORTA COM FUNÇÃO DE FECHO POR EMPURRÃO; CARACTERÍSTICAS; 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;	Unidade	140.000,000	4,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	6-AJUSTE DE TEMPO EM HORAS, MINUTOS E SEGUNDOS (24 HORAS); 7-CHUVEIRO DE MÃO INTEGRADO; 8-CANTOS ARREDONDADOS E SEM JUNTAS; 9-ILUMINAÇÃO COM LÂMPADA DE HALOGÊNIO RESISTENTE A CHOQUE TÉRMICO 10-VOLTAGEM; 220 V MONOFASICO OU 380 V TRIFÁSICO 11-PAINEL DIGITAL COM IDIOMA EM PORTUGUÊS; 12-TRAVAS DE BLOQUEIO DA PORTA;					
	OBSERVAÇÕES GERAIS:					
	* OS FORNOS DEVEM VIR ACOMPANHADOS COM O SEGUINTE EQUIPAMENTO: 2 (DOIS) TROLLEY (CARRINHO PARA SERVIÇO)					
	OBSERVAÇÕES:					
	- O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE E INSTALADO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM NO CAMPUS SITUADO: AVENIDA RORAIMA, 1000 - CIDADE UNIVERSITÁRIA- BAIRRO CAMOBI - SANTA MARIA-RS;					
	- O EQUIPAMENTO DEVERÁ APRESENTAR O CERTIFICADO DE GARANTIA POR 24 MESES A CONTAR DA DATA DE INSTALAÇÃO DO MESMO.					
	- A ASSISTENCIA TECNICA DEVE SER NO LOCAL ONDE O EQUIPAMENTO SERA INSTALADO, NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO, A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ INFORMAR A EMPRESA RESPONSÁVEL PELA ASSISTENCIA TECNICA DOS EQUIPAMENTOS, COMO TAMBÉM SEU ENDEREÇO, TELEFONE, EMAIL E O RESPONSÁVEL TECNICO, EM CONFORMIDADE COM O SUB-ITEM 2.3 DO EDITAL.					
	- A EMPRESA FORNECEDORA DEVERÁ MINISTRAR UM CURSO (COM PROFISSIONAL CAPACITADO) SOBRE O FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO CORRETA DO EQUIPAMENTO DE NO MÍNIMO 4 HORAS OU MAIS (SE O SETOR DE NUTRIÇÃO ACHAR NECESSÁRIO), NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO PARA OS SEUS FUNCIONÁRIOS SEM NENHUM ÔNUS PARA A UFSM;					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>- OS EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS 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>					
26	<p>CATRAÇA ELETRONICA TIPO PEDESTAL PARA ACESSO COM GRANDE FLUXO DE PESSOAS EM RESTAURANTE POPULAR EM ÁREA INTERNA. CONFECCIONADA EM AÇO CARBONO COM PINTURA EPOXI PRETA, ALTA RESISTÊNCIA E TRATAMENTO ANTI-CORROSIVO, ACABAMENTO EM AÇO INOX, SISTEMA DE 3 (TRES) BRAÇOS EM TUBO DE AÇO INOX POLIDO ARTICULADOS. O BRAÇO CAI PARA A POSIÇÃO VERTICAL LIBERANDO A PASSAGEM DOS USUÁRIOS. SISTEMA DE TRAVAMENTO/LIBERAÇÃO ACIONADA ATRAVÉS DE COMANDO VIA COMPUTADOR COM DISPLAY DE CRISTAL LIQUIDO TECLADO NUMERICO, COM NOBREAK, QUE MANTENHA O EQUIPAMENTO LIGADO POR PERIODO MÍNIMO DE 05 HORAS COM OU SEM ENERGIA, FECHADURA PARA ACESSO AOS COMPONENTES ELETRÔNICOS. PROGRAMA DE IDENTIFICAÇÃO POR LEITURA COM CODIGO DE BARRA E MAGNÉTICO. MODO DE OPERAÇÃO ON LINE E OFF LINE, MÉMORIA NÃO VOLÁTIL QUE MANTENHA OS DADOS COLETADOS POR ATÉ UM ANO (1), ALIMENTAÇÃO 220 v MONOFÁSICO, 60 hz. ALTURA DA CATRAÇA: altura mínima 104,6 cm e máxima até 2cm a mais; PROFUNDIDADE COM BRAÇO: mínima 72,6 cm e máxima até 2 cm a mais; LARGURA COM BRAÇO: mínimo 66,7cm e máxima 67,7 cm.</p> <p>OBSERVAÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ITENS SOLICITADOS:</p> <p>* - TODOS OS EQUIPAMENTOS DEVEM TER:</p>	Unidade	2.500,0000	6,00		



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>1 - GARANTIA MINIMA DE 24 MESES APARTIR DA DATA DA ENTREGA E INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO, COM RESALVA DOS ITENS ESPECIFICADOS QUE PEDEM GARANTIA DE TRES ANOS.</p> <p>2 - MANUAL DE INSTRUÇÃO EM PORTUGUES;</p> <p>3 - AS EMPRESAS PARTICIPANTES DA LICITAÇÃO DEVERÃO ENVIAR CATALOGOS EM PORTUGUES DOS EQUIPAMENTOS LICITADOS, COM FOTOS, DESCRIÇÕES DE FABRICAÇÃO, ESPECIFICAÇÕES TECNICAS. E CAPACIDADE;</p> <p>4 - NO MOMENTO DA ENTREGA DO PRODUTO, A LICITANTE VENCEDORA DEVERÁ INFORMAR A EMPRESA RESPONSÁVEL PELA ASSISTENCIA TECNICA DOS EQUIPAMENTOS, COMO TAMBÉM SEU ENDEREÇO, TELEFONE, EMAIL E O RESPÓNSAVEL TECNICO, EM CONFORMIDADE COM O SUB-ITEM 2.3 DO EDITAL.</p> <p>5 - AS ENTREGAS DOS ITENS LICITADOS COM MAIS DE UMA UNIDADE SÃO PARCELADAS CONFORME AS NECESSIDADES DE USO DOS EQUIPAMENTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITARIO.</p> <p>6- - O TRANSPORTE ENTREGA E INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS NÃO DEVEM GERAR NENHUM ONUS A UFSM E AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.</p> <p>7- TODOS OS EQUIPAMENTOS QUE NECESSITAM DE MONTAGEM DEVEM VIR MONTADOS OU A MONTAGEM SERA REALIZADA NA ENTREGA DO EQUIPAMENTO PELO FORNECEDOR RESPONSÁVEL, SEM GERAR NENHUM ONUS AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO.</p> <p>8- A voltagem dos equipamentos pode ser 220 v monofásico ou 380 v trifásico.</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total

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