

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.009109/2013-88 **Pregão SRP** 209 / 2013 **Data da Emissão:** 04/07/2013**Abertura: Dia:** 24/07/2013 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Preparador e amaciador de bifés a) em aço inox AISI 304, liga 18.8, b) medida 44x41x20 cm c) Voltagem: 220V monofásico ou 380V trifásico d) Potência: 0,33 cv e) Garantia mínima de 12 meses. f) Consumo (Kw/h) 0,65; 0,3 g) Produção (Kg/h) 150 h) Garantia de 1 ano e assistência técnica. Acompanhado de manual de utilização e conservação (em Português). i) Todos os gastos com assistência técnica devem ser por conta da empresa. j) Assistência técnica em até 48 horas após a notificação da UFSM. k) Deve estar de acordo com a NR-12 e INMETRO. A entrega do aparelho será na UFSM/Palmeira das Missões, situada na Avenida Independência, 3751, bairro Vista Alegre, Palmeira das Missões-RS.	Unidade	1.430,4200	10,00		
2	Balcão de distribuição aquecido a) Acondicionador de alimentos quentes; temperatura de trabalho: 55° a 75°C; b) Aquecimento: Banho Maria. c) Corre-bandeja: vincado, em aço inox, liga 18.8, bitola #18, acabamento polido fosco nas superfícies externas. d) Tampo superior próprio que acomode 8 GN 1/1 x 200 (4 de cada lado) dotado de corrediça vincada para deslizamento de bandejas ou pratos, fixadas ao gabinete por mãos-francesas reforçadas. e) Gabinete fechado, estruturado e contraventado em perfis e cantoneiras de aço inox, equipados com pés em tubo do mesmo aço inox com sapatas niveladoras. f) Revestimento frontal e nas laterais do gabinete. g) Isolamento térmico em espuma rígida de poliuretano injetado e expandido de alta densidade entre as paredes. h) Prateleira superior curva, i) Protetor salivar em vidro temperado incolor de 10mm sustentadas por tubo de aço inox. j) Painel com termostato digital para controle e indicador de temperaturas. k) Medidas equivalentes à acomodação de 8 GNs supra referidas ou aproximadas (mm): 220 x 1000 x 900;	Unidade	5.100,0000	5,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>l) Todos os gastos com assistência técnica devem ser por conta da empresa.</p> <p>m) Assistência técnica em até 48 horas após a notificação da UFSM.</p> <p>n) Voltagem: 220V monofásico ou 380V trifásico;</p> <p>o) Acompanham 12 (doze) GNs padrão 1/1x200 com alças .</p> <p>p) Garantia de 1 ano e assistência técnica.</p> <p>q) Acompanhado de manual de utilização e conservação (em Português). A entrega do aparelho será na UFSM/Palmeira das Missões, situada na Avenida Independência, 3751, bairro Vista Alegre, Palmeira das Missões-RS.</p>					
3	<p>Caldeirão industrial a gás</p> <p>a) Dimensões externas CxLxA(mm) - 1400X1100X1100</p> <p>b) Capacidade (litros) - 200</p> <p>d) Panela Interna: construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, com espessura #3,00mm, com acabamento polido padrão sanitário. Fundo com amplo raio de concordância entre o fundo e a parede da panela para facilitar a limpeza. Borda (aba) unida à panela interna, isenta de cavidades, com acabamento polido padrão sanitário.</p> <p>e) Aquecimento gás GLP ou gás natural, com auto geração de vapor.</p> <p>f) Câmara de Vapor: em aço carbono tipo SAC 300 com 5 mm de espessura. Provida de registros para abastecimento de água e verificação de nível, manômetro e válvula de segurança e desaeração. Deve possuir um selo mecânico como segunda segurança.</p> <p>g) Câmara de Combustão: construída em chapa de aço carbono de 4,75mm, com revestimento anti-corrosivo, resistente à altas temperaturas e tecnicamente dimensionada. Captação de ar através de veneziana frontal. Saída de gases da combustão através de dupla chaminé traseira em aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8.</p> <p>h) Galeria de Queimadores: tubulares, de alta eficiência energética, comandados por um conjunto de duas válvulas de gás: a superior, para a chama piloto; e a inferior, para o acendimento dos queimadores. Acendimento manual de chama piloto. Funciona com gás GLP ou com GN.</p> <p>i) Isolamento térmico: em manta de lã de vidro, envolvendo a câmara de vapor e a câmara de gás, proporcionando menor perda térmica e conseqüente economia de gás.</p> <p>j) Revestimento Externo: em chapa de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, acabamento pré-polido.</p> <p>k) Tampa modelo "Americana": construída em chapa de aço inoxidável AISI 304, Liga 18.8, com acabamento polido, dotada de dobradiças e sistema de travamento de abertura. Manípulo de abertura em tubo de aço inoxidável curvado, com fixação dupla.</p> <p>l) Com sapatas de níveis ajustáveis, em aço inoxidável.</p> <p>m) Garantia de 1 ano e assistência técnica. Todos os gastos com assistência técnica devem ser por conta da empresa.</p> <p>q) Assistência técnica em até 48 horas após a notificação da UFSM.</p> <p>n) Acompanhado de manual de utilização e conservação (em Português).</p>	Unidade	10.070,9500	5,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	o) Deve estar de acordo com a NR-13 e INMETRO p) OBS: Será aceita uma variação de 20% para maior ou menor nas medidas e no peso.					
4	Liquidificador industrial com copo de aço inoxidável com capacidade mínima de 4 litros potência não inferior a 1500 Wats, tensão monofásica de 220 volts	Unidade	750,0000	3,00	_____	_____
5	Determinador de volume de pães Referência Metvisa MVT 1300 Características: Torre deleitura em aço inox com visores de acrílico transparente; compartimentos superior e inferior em aço carbono; estrutura de suporte em aço carbono	Unidade	21.165,2500	1,00	_____	_____
6	Masseira 5x1, marcade referência Multivisa; com capacide de farinha de 5 kg, ralador de tem produção de aproximadamente 5 kg de queijo por hora, motor com capacidade mínima de 1/2 Cv, 220 volts monofásico, dimensões aproximadas da caixa de 360 mm de largura, 470 mm de profundidade, 450 mm de altura. Outras marcas enviar catálogo	Unidade	10.485,3000	1,00	_____	_____
7	Balança Eletrônica digital marca de referência A&D Meassuring série SH SH-1000 para até 1000 gramas, precisão de 0,5 gramas. Outras marcas enviar catálogo	Unidade	5.264,0000	2,00	_____	_____
8	Multiprocessador marca de referência Hobart modelo FP100 corta em cubos e palitos frutas e legumes, desfia e rala queijos, fatia em rodela finas com uniformidade e muita rapidez e segurança. Acompanha as placas fatiadoras de 1,5 e 4,0mm, a placa desfiadora de 4,5mm, a placa removedora, um suporte plástico de parede para 3 placas e uma escova plástica de cerdas duras para limpeza. Capacidade aproximada de 6 kg por minuto, Bocal tubular de abastecimento contínuo. O equipamento para quando o empurrador é retirado do bocal de alimentação. A trava é acionada automaticamente com o fechamento da tampa e o empurrador colocado na posição de trabalho. Pés antiderrapantes. O alimento processado é automaticamente retirado da área de processamento. Motor com potência mínima de ½ Hp 220 v0ltsmonofásica. Outras marcas enviar catálogo	Unidade	3.350,0000	2,00	_____	_____
9	Forno turbo a Gás para assar paes, pizza, bolos, etc INFORMAÇÕES TÉCNICAS: MOTOR: 1 CV TENSÃO: 220V CONSUMO GLP/h: 1,5 Kg CONSUMO GN/h: 1,9 m³ CONSUMO ELÉTRICO: 1 KWA/h TEMPO DE AQUECIMENTO: 15 min QUANTIDADE DE PÃES POR FORNADA: 300 ou 200 DIMENSÕES DAS ASSADEIRAS: 580 x 700 mm	Unidade	6.000,0000	2,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	QUANTIDADE DE ASSADEIRAS: 10 ou 8 PRODUÇÃO DE PÃES/h: 750 a 900 DIMENSÕES APROXIMADAS: 980 x 1770 x 1470 mm Referência: Forno Turbo á Gás FTG 240 ou 300 - G.Paniz Fornecimento(transporte), montagem e instalação inclusos. Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto. Enviar catálogo.					
10	Preparador de Alimentos (CUTTER) Estrutura em aço carbono revestido com pintura epóxi; Cuba em aço inox 304; Facas em aço inox 420; Tampa em policarbonato; Botão pulsador; Chave de segurança; Especificações Técnicas CAPACIDADE: 05 L POTÊNCIA: 1/2 cv CONSUMO: 0,34 Kw/h VELOCIDADE: 1720 rpm PESO LIQUIDO: 11 Kg PESO BRUTO: 16 Kg DIMENSÕES (A x L x C): 450 x 300 x 260mm Referência: CUTTER 5L GPaniz Apresentar catálogo Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto	Unidade	1.300,0000	2,00		
11	Picador/Moedor de carne inox com pré-cortador b98 reavy duty Potência - 3CV/2208W Frequência - 60Hz Voltagem - 220V Altura - 485.00mm Largura - 390.00mm Profundidade - 800.00mm Consumo - 2.20kW/h Peso Líquido - 56.70kg Peso Bruto - 75.00kg Referência: SEE-98MHD Skymssen Apresentar catálogo Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto	Unidade	4.500,0000	2,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
12	Serra-fita para ossos inox, com empurrador, mesa móvel, regulador de corte, lâmina 2.820 mm, heavy duty Potência CV(kW) / 2(1,47) Frequência 60Hz Voltagem 220V Poussir selo NR12 e certificação INMETRO Referência: Serra Fita Grande SI-282HD-N Inox C/Emp-M Movel-Reg Cor 220 Volts - Siemens Apresentar catálogo Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto	Unidade	10.000,0000	1,00	_____	_____
13	Embalagem a vácuo preserva todas as características originais de sabor e qualidade do produto. A Embalagem a Vácuo é o processo mais moderno existente para garantir uma vida maior de prateleira (shelf-life), mantendo inalterado o sabor e frescor do alimento. Aplicações: Embalagem de embutidos, carnes, queijos, fatiados, verduras, frutas, frutos do mar, doces, massas, alimentos frescos ou processados, etc. CARACTERÍSTICAS: Modelo de Mesa Tampa em Acrílico Gabinete em Aço Inox 304 Bomba de Vácuo Busch: 12 m3/h Voltagem: 220 (monofásico) Completamente Automática Medida interna da câmara de vácuo 330x400x80 Altura Total da Câmara 150mm. Apresentar catálogo Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto	Unidade	8.000,0000	1,00	_____	_____
14	Estante em aço inoxidável AISI 304; 4 prateleiras planas gradeadas ou lisas reguláveis montadas sobre perfis de sustentação; Fixação estrutural através de parafusos; Acabamento polido ou fosco; Pés com sapatas para nivelamento em inox com pontas de borracha para fixação; Dimensões aproximadas: Altura: 1800mm Largura: 1000mm Profundidade: 500mm	Unidade	1.500,0000	40,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
15	Fornecimento, montagem e instalação inclusos. Enviar catálogo. ARMARIO DE INOX COM 2 PORTAS Armário fabricado em aço inoxidável AISI 304 Acabamento escovado, com 2 portas de policarbonato; 3 ou 4 prateleiras reforçadas e com regulagem de altura; Pés tubulares com sapatas para nivelamento em inox com pontas de borracha para fixação; Dimensões aproximadas: Altura: 1800mm Largura: 1000mm Profundidade: 600mm Fornecimento, montagem e instalação inclusos. Enviar catálogo.	Unidade	3.000,0000	20,00		
16	AMACIADOR DE CARNES Para amaciar carnes. Ideal para açougues, cozinhas industriais e similares. Em conformidade com a NR-12 -Características Estrutura em aço inox. Tampa protetora dos pentes em aço inox. Pentes em aço inox. Redutor com coroa e pinhão. Manipulo de retrocesso para colocação e retirada dos pentes. Tampa protetora inferior dos pentes em aço inoxidável. -Especificações Técnicas PRODUÇÃO: Até 400 Kg/h POTÊNCIA: Motor de 1/2 cv VOLTAGEM: 110/220 V (Bivolt) LARGURA DO PENTE: 180mm CONSUMO: 0,62 Kw/h PESO LÍQUIDO: 18 Kg PESO BRUTO: 25 Kg DIMENSÕES: (A x L x C) 465 x 195 x 410 mm Referência: AMC 18 GPANIZ Apresentar catálogo Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto	Unidade	2.500,0000	2,00		
17	MINI CAMARA DE REFRIGERAÇÃO Utilização: Armazenamento de carnes resfriadas	Unidade	7.500,0000	2,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Temperatura: 0° a 5°C Refrigeração: Ar forçado Controle de Temperatura: Controlador eletrônico digital com indicador de temperatura Gabinete externo em aço inox escovado Gancheira em tubo de aço galvanizado ou prateleira opcional Portas com fechamento automático através de barra de torção Pés reguláveis Dimensões (axlxp): 2240 x 2388 x 1040 mm Volume: 2900 litros Referência: MCI 2900 Refrimate Fornecimento(transporte), montagem e instalação inclusos. Apresentar catálogo Garantia de 12 meses a partir da entrega do produto					

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