

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência**Processo...:** 23081.030993/2016-62 **Pregão SRP** 229 / 2016 **Data da Emissão:** 08/09/2016**Abertura: Dia:** 22/09/2016 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

| Item | Especificação | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|---------|------------|----------------|-------------|
| 1 | <p>Forno combinado industrial elétrico, para a utilização opcional de vapor e ar quente, de forma individual, consecutiva ou combinada. Estrutura construída em Chapa de Aço Inoxidável 304, sendo a câmara interna polida e as partes externas escovadas. Câmara de cocção em aço inox 304, com maior absorção e durabilidade em alta temperatura. Câmara de cocção revestida em lã de fibra cerâmica, com maior retenção de calor interno. Câmara externa em aço 304, com maior resistência à corrosões. Turbina em Aço Inoxidável 304 com motor elétrico. Isolamento térmico que proporcione maior retenção de calor na parte interna do forno. Porta com estrutura em Chapa de Aço Inoxidável 304 10/8 escovado, com dois vidros temperados, sendo o interno articulável para fácil limpeza. Vedação na porta com perfil de silicone. Conexões com mangueiras para água e esgoto. Painel digital em português e em módulo touchscreen. Iluminação interna na câmara. Esguicho externo. Operação em modo manual e automático. Sensor de núcleo. Carro para abastecimento rápido com duas entradas. Funções: Cocção múltipla (assar, fritar, cozinhar, regenerar, descongelar, dourar, grelhar, banho-maria); Cocção uniforme, com ótimo equilíbrio em relação a pressão, sucção e deslocamento de ar; Temperatura para aquecimento de até 250°C; Temperatura de banho-maria de 30 a 99°C; Módulo de acionamento com vapor de 30 a 180°C; Módulo com controle de umidade de 0 a 100%; Sistema de higienização automática em três níveis de limpeza; Caderno de receitas. Características: Capacidade de 40 GNs na vertical 1/1 - 65 mm; Produção de aproximadamente 1.500 refeições por ciclo; Potência de aproximadamente 60.000 W; Pressão de água requerida: 1,5 bar, mínimo; Tensão: 380V trifásico; Ajuste de tempo em horas, minutos e segundos (24 horas); Chuveiro de mão integrado; Cantos arredondados e sem juntas; Iluminação com lâmpada de halogênio resistente a choque térmico; Travas de bloqueio da porta. A entrega (frete) e a instalação dos equipamentos não devem gerar nenhum ônus a UFSM.</p> <p>Obs.: Cada forno deve vir acompanhado de 02 (dois) carrinhos para serviço (trolley), com 20 níveis. O equipamento deverá ser entregue e instalado no Restaurante Universitário da UFSM situado na Avenida Roraima, n° 1.000, Bairro Camobi, Santa Maria (RS). A assistência técnica deve ser no local onde o equipamento estiver instalado, no prazo máximo de 12 horas, a contar do horário de solicitação. 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 Edital. A empresa fornecedora deverá ministrar um curso (com profissional capacitado) para os funcionários do</p> | Unidade | 3,00 | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

| Item | Especificação | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|---------|------------|----------------|-------------|
| | <p>Restaurante Universitário sem nenhum ônus para a UFSM. O curso deverá orientar sobre o funcionamento e utilização correta do equipamento e deve durar 4 horas ou mais (caso o Setor de Nutrição julgue necessário). Os acessórios estão incluídos no preço dos fornos. A entrega (frete) e a instalação dos equipamentos não devem gerar nenhum ônus a UFSM. O produto indicado para a limpeza dos fornos deve ser sólido (pastilhas) ou líquido. O equipamento deve vir acompanhado de Manual de Instruções em Português e Certificado de Garantia por 24 meses, no mínimo, a contar da data de instalação do mesmo. Apresentar catalogo completo e detalhado.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DE PERMANENTES Essa especificação tem por objetivo definir as características do objeto da presente licitação e condições para entrega do produto, dentre outras obrigações relativas aos Licitantes.</p> <p>1 Qualidade</p> <p>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.</p> <p>2. A assistência técnica, durante o prazo de garantia dos equipamentos, deverá ser prestada no local onde o equipamento estiver instalado, sem ônus para a UFSM, por técnicos do quadro de funcionários da licitante vencedora ou por empresa autorizada pelo fabricante ou ainda, contratada pela licitante vencedora.</p> <p>3 Catálogos</p> <p>Para análise dos itens em que a marca cotada não for aprovada, o licitante deverá anexar, no sítio eletrônico www.comprasnet.gov.br, um catálogo informativo sobre o objeto cotado, devendo neste conter informações e figuras/fotografias suficientes para confirmação com as especificadas no Edital, como, por exemplo, composição/material, dimensões, capacidade, entre outros, conforme o caso. Catálogos com informações incompletas ou divergentes com as do Edital terão seus referidos objetos reprovados.</p> <p>4 Local e Horário de Entrega</p> <p>As entregas deverão ser parceladas conforme as necessidades do RU, de acordo com o solicitado por ocasião do empenho, tendo como local de entrega a Divisão de Patrimonio - Campus. O horário de entrega dos produtos será das 08h00min às 11h30min</p> | | | | |



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

| Item | Especificação | Unidade | 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