

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.010644/2018-96 **Pregão SRP** 42 / 2018 **Data da Emissão:** 22/03/2018**Abertura: Dia:** 09/04/2018 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Amaciador de bife, modelo com esteira, confeccionado em aço inox 304 com bandeja de inox para coleta do produto após processado. Capacidade de produção de 3.500 bifés/hora (no mínimo). Potência do motor: 1/2 CV, motor 380V trifásico, blindado e auto refrigerado. Com Kit ABNT da NR 12. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	1,00	_____	_____
2	Balança eletrônica digital. Capacidade de pesagem: 15 kg. Superfície mínima de pesagem: 350 mm x 240 mm, display em cristal líquido, teclado de fácil digitação, proteção contra interferências eletromagnéticas e radiofrequência, dentro das normas técnicas (CGCRE/INMETRO), que faça operação precisas e seguras. Prato de pesagem em aço inoxidável, com ampla área e canaletas 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 220V. Frequência de 60 Hz. Garantia de 01 Ano. Apresentar catálogo.		Unidade	3,00	_____	_____
3	Balança eletrônica de bancada. Capacidade de pesagem: 50 kg/10 gramas. Plataforma e base de aço inox AISI-304. Com display em LCD de 25 a 30 mm de altura e 10 a 15 mm de largura, com 04 (quatro) dígitos. Zeragem automática, plataforma com revestimento de borracha antiderrapante, pés antiderrapantes e reguláveis para nivelamento, 220 volts, 60 Hz. Medidas da plataforma: 350 mm a 400 mm (largura) x 350 mm a 400 mm (profundidade) x 60 mm a 80 mm (altura). Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	3,00	_____	_____
4	Balança eletrônica inox. Capacidade de pesagem: 100 kg. Resolução: 20 g. Plataforma: 40 cm x 50 cm. Plataforma reforçada em aço carbono. Cobertura em aço inox. Prato inox removível. Pés reguláveis. Versátil. Indicador Digital. Características: Caixa plástica ou inox; Visor com displays luminosos vermelhos (LED) de 20 mm e 06 dígitos; Capacidade programável de até 05 dígitos; Tempo de estabilização menor que 3 segundos; Busca automática de zero; Tensão de 220V. Garantia de 01 Ano. Apresentar catálogo.		Unidade	3,00	_____	_____
5	Balança eletrônica de piso. Capacidade de pesagem: 500 kg/100 gramas. Plataforma: 1,00 m x 1,00 m em aço inox. Características: Visor com displays luminosos vermelhos (LED) de 20 mm e 06 dígitos; Visor de cristal líquido (cinza) (LCD) para bateria; Teclas de Zero, Tara e Imprime; Capacidade programável de até 05 dígitos; Tempo de estabilização menor que 3 segundos; Busca automática de zero; Conversor A/D com 20.000 contagens internas; Tensão de 220V; Alcance da Tara: até 50% da capacidade; Fácil calibração (digital). Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	3,00	_____	_____
6	Banqueta alta com encosto, construída sobre 04 pés em tubo metálico com altura de		Unidade	20,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
7	<p>aproximadamente 70 cm. Assento com base em compensado multilaminado e espuma injetada revestido em vinil. Partes metálicas com tratamento antiferrugem e pintura a pó epóxi. Diâmetro do assento aproximado de 30 cm. A cor do objeto será definida na emissão do empenho. Apresentar catálogo.</p> <p>Bebedouro de Coluna Refrigerado por Compressor - O bebedouro de coluna acomoda garrações de 10 e 20 litros de água, e tem capacidade para resfriar até 5,2 litros por hora. O reservatório de água com serpentina externa para facilitar a higienização e não altera as propriedades da água, e também é usada uma proteção feita com nanotecnologia, que inibe a proliferação de bactérias. Adapta-se facilmente em qualquer lugar, sem precisar de apoio ou ponto de água.</p> <p>Informações técnicas:</p> <p>Cor branca</p> <p>Tipo de bebedouro Coluna</p> <p>Tipo de água Natural e gelada</p> <p>Sistema eletrônico de refrigeração: Sim o sistema de refrigeração por compressor</p> <p>Oferece maior volume de água gelada com baixo consumo de energia elétrica.</p> <p>Material gabinete em plástico injetado e chapa de aço inox</p> <p>Tensão: 220 Watts.</p> <p>Recursos:</p> <p>Níveis de temperatura da água gelada: de 4°C a 10°C.</p> <p>Torneiras tipos de torneiras: alavanca. Possui 2 torneiras de grande vazão, totalmente desmontáveis. Agilizam o uso e facilitam a higienização e a manutenção do produto.</p> <p>Bandeja de água: Sim e removível.</p> <p>Dimensões da embalagem (L x A x P): 34 x 103 x 33 cm.</p> <p>Prazo de garantia: 01 ano</p> <p>O item deve vir com manual de especificações de uso.</p> <p>Apresentar catálogo.</p> <p>Indicador luminoso</p> <p>Capacidade</p> <p>Resfriamento 5,2 litros por hora.</p> <p>Reservatório água gelada 2,2 litros.</p> <p>Suporta galões de até 20 litros.</p> <p>Altura máxima dos copos de até 15 cm.</p> <p>Consumo aproximado de energia 9 kW/mês.</p> <p>Peso aproximado 15,4 kg.</p> <p>Peso do produto com embalagem 16,7 kg.</p> <p>Dimensões aproximadas (L x A x P): 31,6 x 98 x 33,5 cm.</p>		Unidade	20,00		

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
8	Buffet refrigerado modelo gabinete, fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304, liga 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 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	5,00		
9	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: 220 V 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 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	5,00		
10	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		Unidade	5,00		

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	que tangenciam o balcão). Dimensões aproximadas da corredeira: 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 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.					
11	Cortina de ar com duas velocidades, que faça a proteção do ar refrigerado, não permitindo a entrada de ar externo mesmo com constantes aberturas de porta, que seja eficiente barreira contra entrada de insetos, poeira poluição e odores, acionamento com controle remoto e manualmente com 1,20 m de largura. Alimentação de 220 V. Velocidade aproximada do ar (m/s): 12 max / 9 min. Vazão de ar aproximado (m/h) 1.710. Peso aproximado 16,5 kg. Com manual de instalação em português e garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	4,00	_____	_____
12	Descascador de legumes para batatas, beterrabas, cenouras, chuchus, com alto rendimento de 90%, que remova apenas a casca dos legumes. Com os seguintes detalhes técnicos: Capacidade mecânica: 450 a 600 quilos por hora. Dimensões aproximadas: 650 mm (largura) x 1.135 mm (altura) x 825 mm (profundidade). Altura da porta de saída: 994 mm. Dimensões da embalagem: 1.210 mm (altura) x 790 mm (largura) x 960 mm (profundidade). Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00	_____	_____
13	Estante em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 e com acabamento de aço inoxidável escovado, com cinco (5) planos gradeados, para uso em câmaras frias. Pés tubulares com acabamento polido de 2" de diâmetro, providos de sapatas niveladoras de polipropileno com rosqueamento embutido, para o perfeito nivelamento da estante. Dimensões aproximadas: 110 cm (largura) x 50 cm (profundidade) x 180 cm (altura). Apresentar catálogo.		Unidade	10,00	_____	_____
14	Estante em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 e com acabamento de aço inoxidável escovado, com cinco (5) planos lisos, para uso em restaurante industrial. Pés tubulares com acabamento polido de 2" de diâmetro, providos de sapatas niveladoras de polipropileno com rosqueamento embutido, para o perfeito nivelamento da estante. Dimensões aproximadas: 110 cm (largura) x 50 cm (profundidade) x 180 cm (altura). Apresentar catálogo.		Unidade	10,00	_____	_____
15	Fatiador de carnes para uso em açougue, estrutura de aço em inox 304 e alumínio polido, protetor do disco, afiador do disco, mesas inferior e superior móveis para facilitar a limpeza, regulagem milimétrica da mesa reguladora, regulagem de espessura de corte de até 40 mm, disco fatiador de aproximadamente 350 mm de diâmetro, temperado, polido e de alta durabilidade. Tensão de 380V trifásico; Frequência de 60 Hz; Potência de 700W (no		Unidade	1,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	mínimo). Dimensões aproximadas: 525 mm (altura) x 765 mm (largura) x 720 mm (profundidade). O produto deve estar em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.					
16	Ferro elétrico a vapor, com revestimento antiaderente, spray de água para umedecer rugas e vincos, com reservatório de água visível entre 200 e 300 ml, borda salva botões, com controle de temperatura giratório, com luz piloto para controle da temperatura, 2 níveis de vapor, posição seco e sistema de autolimpeza, com enrolador do rabicho elétrico. Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.		Unidade	15,00	_____	_____
17	Frigideira Basculante Elétrica, confeccionada em aço inox 304, liga 18.8, movimento basculante da cuba com acionamento manual. Aquecimento através de resistências elétricas blindadas, voltagem 380V trifásica. Pés com travamento e sapatas niveladoras em poliestileno. Dimensões: 1.000 x 1.000 x 900 mm. Capacidade: 100 litros. Apresentar catálogo.		Unidade	4,00	_____	_____
18	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 04 (quatro) cestos (no mínimo), em tela confeccionada em aramado niquelado (material antiferrugem) de 45 cm (largura) x 34 cm (profundidade) x 13 cm (altura), com alça e descanso tipo gancho, os quais devem vir acompanhados do equipamento. A fritadeira deve vir com tampa confeccionada do mesmo material, com encaixe e puxadores de fácil manuseio. Dimensões aproximadas da fritadeira: 1.660 mm (largura) x 660 mm (profundidade) x 880 mm (altura). Capacidade: 180 litros de óleo, 42 litros de água e 08 kg de sal. Potência: 30.000 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 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	3,00	_____	_____
19	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. Sistema de aquecimento através de 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,		Unidade	3,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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 02 (dois) cestos, em tela confeccionada em aramado niquelado (material antiferrugem), de 45 cm (largura) x 34 cm (profundidade) x 13 cm (altura), com alça e descanso tipo gancho, os quais devem vir acompanhados do equipamento. A fritadeira deve vir com tampa confeccionada do mesmo material, com encaixe e puxadores de fácil manuseio. Dimensões aproximadas da fritadeira: 910 mm (largura) x 660 mm (profundidade) x 880 mm (altura). Capacidade: 90 litros de óleo, 21 litros de água e 04 kg de sal. Potência: 16.500 W. Capacidade de produção: 800 a 1.000 refeições por turno. Tensão: 380V trifásico. Chave geral de emergência. Sistema com dupla contatora de segurança. O equipamento deve possuir garantia de 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.					
20	Geladeira comercial vertical, 04 (quatro) portas, gabinete estruturado com acabamento externo em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8 e revestimento interno em aço galvanizado. Prateleiras com 04 (quatro) níveis, aramadas e reguláveis. Construção do gabinete em monobloco. Pés reguláveis. Refrigeração através de ar forçado com serpentina aletada. Controlador eletrônico de temperatura, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Controle automático de temperatura de 0°C até +7°C. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Dimensões aproximadas: 118 cm (frente) x 67 cm (profundidade) x 203 cm (altura). Capacidade: 1.040 litros. Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00		
21	Lavadora de alta pressão industrial, com pressão de 2100 PSI e vazão de 640 L/h geradas por motor de 3CV, Tensão: 220V Mono, Pressão Máxima: 2100 PSI, Vazão Máxima: 640 L/h, Potência Elétrica: 3 Cv, Corrente Elétrica: 13,6ª, Motor: Indução - WEG, Cubagem (un): 0,3710 m³. Marca aprovada WAP. Apresentar catálogo.		Unidade	1,00		
22	Liquidificador industrial, tipo basculante, copo totalmente em aço inoxidável AISI 304, com tampa e costelas estampadas para facilitar a limpeza. Hélices em aço resistentes ao desgaste. Capacidade do copo: 15 litros. Dimensões aproximadas: 106 cm (altura) x 32 cm (largura) x 62 cm (profundidade). Motor: 01 CV. Potência elétrica: 1.400 W. Tensão: 220V monofásico ou 380V trifásico. O equipamento deve possuir garantia de 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00		
23	Máquina de lavar louça industrial, de esteira, específica para lavagem de pratos, bandejas e talheres. Capacidade mecânica: 345 gavetas por hora (6.200 pratos/hora). Capacidade por gaveta: 18 pratos (Ø30 cm). Operações mínimas: pré-lavagem, lavagem e enxágüe realizados através de braços superiores e inferiores. O equipamento deve higienizar bandejas lisas e estampadas, pratos, talheres, copos, xícaras, taças de sorvete e outros		Unidade	2,00		

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>recipientes. Sentido de operação reversível: esquerda-direita ou direita-esquerda.</p> <p>Aquecimentos da solução de lavagem e da água de enxágüe: elétricos. Temperatura da solução de lavagem: de 55°C a 65°C. Temperatura da água do enxágüe: de 80°C a 90°C (aquecedor e moto-bomba de enxágüe 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 nível de solução do tanque, das temperaturas da lavagem e do enxágüe. Consumo de Água: 1,37 litros por gaveta. Consumo elétrico: 54,75 kW/hora. 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 02 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 enxágüe, 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: 1CV. Potência da moto-bomba de lavagem: 3CV. Potência da moto-bomba de pré-enxágüe: 3CV. Potência da moto-bomba de enxágüe: 0,5 CV. Espaço útil de lavagem: 500 mm (largura) x 430 mm (altura). Dimensões aproximadas: 2.750 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; 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; Mesa auxiliar em aço inox (02 gavetas), com 1.050 mm de largura, sendo 1/3 com roletes (para entrada ou saída da lavadora); Mesa auxiliar em aço inox (02 gavetas), com 1.050 mm de largura, sendo 1/3 com roletes e com fim de curso; Pannel 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) 3220-8992 com Gilson ou (55) 3220-</p>					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	9632 com Ana Paula, 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 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 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 02 (dois) anos, no mínimo, a contar da data de instalação do mesmo. Apresentar catálogo.					
24	Máquina de lavar roupa automática, capacidade de 15 kg, com as funções lavar, enxaguar e centrifugar, de piso, na cor branca. Características: No mínimo 04 (quatro) programas de lavagem; Ciclos especiais (ciclo tira manchas, extra rápido); Abertura superior, com tampa de vidro temperado, eco enxágüe e sistema turbo acqua jet; Sistema turbo secagem; Gaveta distribuidora de sabão, amaciante e alvejante; Agitador dentro da lavadora; Gabinete em aço galvanizado e cesto em aço inox e/ou polipropileno; Tampa de vidro temperado na parte superior e indicador de nível com pés niveladores; Alimentação: 220V monofásico; Centrifugação mínima: 650 RPM; Eficiência energética: Classe A. Deve acompanhar o equipamento a mangueira de entrada de água e filtro já conectado à mangueira, mangueira de saída de água (atrás da lavadora) e curva plástica da mangueira de saída. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	5,00	_____	_____
25	Máquina de secar roupa automática de piso. Capacidade para 14 kg de roupa seca, no mínimo. Cor branca. Com as seguintes funções: Quatro opções de temperatura (máxima, alta, média e ar frio); Sistema tira-vincos, antiencolhimento, anti-rugas e passa-fácil; Função eco sensor, desligamento automático do ar quente, se as roupas já estiverem secas; Seleção do nível de secagem (mais seca, seca, menos seca e levemente úmida). Especificações técnicas: Tensão de 220V monofásico; Frequência de 60 Hz; Potência de 4.500 W. Dimensões aproximadas: 1.020 mm (altura) x 686 mm (largura) x 823 mm (profundidade). Deve acompanhar tubo de saída de ar. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00	_____	_____
26	Mesa de madeira para refeitório, com 04 (quatro) pés, com tampo retangular em fórmica de aproximadamente 25 mm, na cor branca. Cantos arredondados, perfil de PVC boleado nas bordas na cor preta, estrutura metálica reforçada, pintura em epóxi preto tratada contra corrosão, pés com bases antiderrapantes. Dimensões aproximadas: 1.400 mm (comprimento) x 800 mm (largura) x 750 mm (altura). Apresentar catálogo.		Unidade	100,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
27	Mesa de passar roupa plana, com cobertura metálica com manta de feltro de 7 mm, armação com revestimento para evitar ferrugem e oxidação, com suporte para ferro e pés com proteção de plástico. Dimensões aproximadas de: 120 cm de comprimento e 38 cm de largura. Apresentar catálogo.		Unidade	5,00	_____	_____
28	Mesa lisa de apoio, confeccionada em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bordas de 40 mm. Dotada de prateleira inferior lisa, 02 (dois) rodízios giratórios com freio e 02 (dois) rodízios fixos. Dimensões aproximadas: 1.000 mm (comprimento) x 800 mm (largura) x 850 mm (altura). Apresentar catálogo.		Unidade	2,00	_____	_____
29	Mesa multiuso para refeitório 140x80x74 cm com 04 pés tubulares, com as seguintes especificações: Tampo confeccionado em madeira MDF ou MDP de 25 mm de espessura revestida com filme melaminico texturizado BP, com profundidade de 80 cm para e acabamento em fita de borda abs de 3 mm de espessura e raio 2 mm em todas as extremidades. Estrutura metálica confeccionada com 04 colunas verticais em aço tubular quadrados com 50.50.1.9mm de espessura, estruturados por barras laterais soldadas com corte de 45°. Base superior horizontal no meso tubo fixada nas extremidades através de bucha em nylon interligando as bases laterais. Todas as peças metálicas do conjunto com acabamento em pintura eletrostática a pó com resina a base de epóxi e poliéster formando uma camada mínima de 50/60 micra de espessura, curadas em estufa a uma temperatura aproximada de 250°. Todo sistema de fixação feita através de buchas metálicas/nylon ou similar, não serão aceitos sistema de fixação de outra forma e que causem o atrito direto as partes em MDF ou MDP, possibilitando a montagem e desmontagem por inúmeras vezes sem causar dano ao mesmo. Todas as peças que formam o conjunto devem ter acabamento com bordas em todo perímetro. Cores creme e/ou laranja, conforme solicitação do setor. Apresentar catálogo.		Unidade	20,00	_____	_____
30	Moedor de carne para uso industrial com gabinete construído em aço inox 304 bandeja em aço inox 304 e protetor de segurança, Manipulo de retrocesso, pentes em aço inox e rolo em aço inox sextavado para facilitar a montagem e desmontagem. Capacidade 700 kg/h de carne. Capacidade do motor (3 CV), 380V trifásico. Deve acompanhar 05 (cinco) discos perfurados de 8 mm. Sistema de segurança do prato conforme NBR 13767/2002. Acompanhar manual de instrução em português. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	1,00	_____	_____
31	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		Unidade	2,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.					
32	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 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00		
33	Picador de legumes manual, comercial, estrutura em aço, pintura em epóxi, navalha em aço inoxidável, cambiáveis, em formato quadrangular, no corte de 10 mm, base tripé em tubo de 3/4. Dimensões aproximadas: 115 cm (altura) x 46 cm (largura) x 55 cm (profundidade). O equipamento deve possuir garantia de 02 (dois) anos contra defeitos de fabricação. Apresentar catálogo.		Unidade	4,00		
34	Processador de alimentos, modelo de chão. Confeccionado em aço inox e bloco motor totalmente em aço inox, liga 18/10, com peças e acessórios totalmente em aço inox. Produção de 900 Kg/hora (no mínimo). Cortes culinários para a produção com alta qualidade em hortifrutícolas com as seguintes funções: fatiar, cortar julienne, triturar, cortar em cubos e ralar. Com duas bocas de introdução, sendo uma grande (para alimentos volumosos, tais como couve e repolho), e outra cilíndrica (para legumes compridos ou frágeis como os fatiados de pepino e cenoura). Duas velocidades para conciliar precisão de corte e rapidez. Dispositivos magnéticos de segurança que impeçam qualquer acesso a lâmina ao disco de corte em movimento. 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, conforme a seguir: 1 unidade para fatiar; 10 mm 1 unidade para ralar; 6 mm		Unidade	2,00		

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	1 unidade para cubos; 10 x 10 x 10 mm Características: Boca grande com alavanca - superfície 238 cm². Boca cilíndrica - diâmetro 58 mm. Tensão de 380V trifásico. Frequência de 60 hz. Velocidades de 375 e 750 r.p.m. Potência de 1.500 W (no mínimo). Dimensões aproximadas: 1.159 mm (altura) x 425 mm (largura) x 613 mm (profundidade). Carrinho móvel para apoio de recipientes GN 1/1, próprio para recepção e armazenamento de alimentos processados (em recipientes gastronorms GN 1/1). Dimensões: 618 mm (largura) x 824 mm (profundidade) x 787 mm (altura do plano de trabalho) x 942 mm (altura total). Construção: Constituído de armação tubular retangular com base e apoios de aço inoxidável AISI -304 18/10 com soldas em atmosfera inerte de argônio e polimento fosco. Será dotado de 04 (quatro) rodízios de 4" de diâmetro. No momento da entrega do produto, a licitante vencedora deverá informar a empresa responsável pela assistência técnica dos equipamentos, como também seu endereço, telefone, email e o responsável técnico, em conformidade com o Edital. O equipamento deve vir acompanhado de manual de instrução e Certificado de garantia, em português. O equipamento deverá apresentar o certificado de garantia por 02 (dois) anos. Apresentar catálogo.					
35	Purificador de água. Informações técnicas: Cor branca; Temperatura da água natural e gelada; Instalação: Mesa e pressão; Material - Gabinete e base em plástico polipropileno de auto-impacto; Tampa, pingadeira e lente frontal em PS Cristal; Torneiras em plástico ABS; Conexões hidráulicas internas em material atóxico. Certificação do INMETRO. A ligação deverá ser feita diretamente na rede hidráulica. Recursos: Níveis de temperatura termostato fixo externo para ajuste de temperatura de 04°C a 15 °C, com 07 níveis de temperatura. Torneiras: 02 (aceita copos de até 15 cm). Bandeja de água: Sim. Indicador luminoso: Sim (ligado / gelado). Alças laterais: Sim. Dispensa o uso de galões: Sim. Gás refrigerante ecológico: Sim, conexões hidráulicas internas em material atóxico. Potência: 154 W. Alimentação: 220V. Peso aproximado: Do produto: 12 kg. Do produto com embalagem: 14 kg. Dimensões aproximadas do produto: 29 cm (largura); 46,5 cm (altura); 41 cm (profundidade). Filtragem da água: tipo sintetizado de tripla ação com manta de polipropileno, dolomita e carvão ativado com prata. Capacidade de água: 3,5 litros. Itens inclusos: 01 Purificador de água (acompanhado de manual de instruções em português). Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00	_____	_____
36	Ventilador de teto. Tensão: 220V. Frequência: 60 Hz. Cor preta. Número de pás: 3, em aço, cor preta. Sem luminária. Potência do motor: 130W. Capacitor: 400W (220V). Vazão media de ar: 110,4 m³/min (3p). Item adicional: chave elétrica abaixo. Acionamento por chave: ON / OFF - Liga e Desliga. Controle de velocidade: 03 velocidades. Reversão - ventilação ou exaustão. Embalagem: 42 cm (comprimento) x 24 cm (largura) x 16 cm (altura). Peso bruto: aproximadamente 3,940 kg (3p). Peso líquido: aproximadamente 3,570 kg (3p). Pintura: eletrostática. Medida das pás: 40 cm. Altura da haste 25 cm. Diâmetro do		Unidade	15,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ventilador montado: aproximadamente 107,0 cm. Com manual em português. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.					
37	Ventilador oscilante de coluna, diâmetro de 60 cm, Voltagem: 220V. Descrição: com grade de proteção cromadas e pintura epóxi na cor preta. Potência de 200 watts, e 3 níveis de velocidade, Especificações: Potência: 1/4 CV - 200W. Diâmetro da grade: 600 mm. Diâmetro da hélice: 530 mm. RPM: 1.400 (máxima). Tensão: Bivolt. Altura aproximada: 1,50 metros. Garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	5,00	_____	_____
38	Ventilador de parede, acabamento e suporte pretos ou na cor cinza completo sistema antirruído; ampla área de ventilação no mínimo de 30 metros; corpo e pás em policarbonato não enferrujam; controle de ventilação e exaustão com 2 velocidades; sistema giratório, grades de proteção conforme normas de segurança NBR. Voltagem; 220 V Frequência: 60 h Potencia mínima do motor: mínima de 170 W Dimensão: 60 cm Manual de instalação completo, relação de redes de assistência técnica, painel na parede com tecla de acionamento em 2 níveis de velocidade (min/max), tecla de controle de ventilação e exaustão, certificado de garantia mínima de 01(um) ano. Apresentar catálogo (ou cópia) com especificações técnicas do produto ofertado.		Unidade	50,00	_____	_____
39	Cadeira tipo ISO, fabricada em estrutura metálica tubular, cromada ou pintada com epóxi. A cadeira ISO deve possuir encosto e assento produzidos em polipropileno injetado, sapatilhas plásticas, e abertura na região lombar. O objeto deve ser entregue montado. Cadeira ISO. Encosto: polipropileno. Assento: polipropileno. Braço: não. Base: alumínio (epóxi ou cromada). Pés: palito. Cor laranja cenoura. Dimensões aproximadas: Assento: 47 cm (largura) x 40 cm (profundidade). Encosto: 46 cm (largura) x 32 cm (altura). Altura do chão até o final do encosto: 85 cm. Largura entre os pés da cadeira: 53 cm. Profundidade entre os pés da cadeira: 50 cm. Apresentar catálogo.		Unidade	50,00	_____	_____
40	Cadeira fixa tipo concha, com acento e encosto de plástico e armação em aço tubular. Dimensões aproximadas: 78 cm (altura) x 52 cm (largura) x 48 cm (profundidade). Cor bege. Apresentar catálogo.		Unidade	50,00	_____	_____
41	Carro auxiliar com 02 (dois) planos, com alça tubular, em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8., com acabamento esmerado. Estrutura de apoio confeccionada por tubos com 1 1/4" de diâmetro em chapa de aço inoxidável com 1,2 mm de espessura. Deverá possuir 04		Unidade	4,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	(quatro) rodízios reforçados de 03 (três) a 04 (quatro) polegadas de diâmetro cada, sendo 02 (dois) giratórios e 02 (dois) fixos, com revestimentos em borracha. Dimensões aproximadas de cada plano: 900 mm (comprimento) x 600 mm (largura). Altura total: 900 mm. Capacidade de carga total: 150 kg, no mínimo. Apresentar catálogo.					
42	Carro plataforma assoalho de chapa fechado, com tela nas quatro laterais, com meia porta lateral que levanta para alcançar 100 cm de altura e abaixa formando meia porta lateral que deve ser do lado direito do carro, pintura de esmalte sintético na cor marrom. Dimensões: 100 cm (altura) x 60 cm (largura) x 70 cm (comprimento). Rodízios de 5" com os dianteiros com mobilidade 360 graus e os dois traseiros fixos, capacidade de no mínimo 300 kg e com pegador de mão para empurrar o carro. Apresentar catálogo.		Unidade	2,00	_____	_____
43	Carro plataforma com alça tubular, plataforma lisa em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, com bordas de 40 mm e abas curvadas em 90º de 20 mm, de maneira a serem apoiadas e fixadas em perfil reforçado em aço inox tipo U. Em sua base deverá possuir 04 (quatro) rodízios de 04 (quatro) a 05 (cinco) polegadas de diâmetro cada, sendo 02 (dois) giratórios e 02 (dois) fixos. Deverá, ainda, conter fixado em seu plano de trabalho estrutura tubular no diâmetro de aproximadamente 38 mm para facilidade de transporte, sendo que em sua extremidade superior terá inclinação de 45º com cantos ligeiramente rebatidos, acabamento polido fosco. Dimensões aproximadas: 1.200 mm (comprimento) x 660 mm (largura) x 700 mm (altura da base até o pegador). Capacidade de carga total: 250 kg, no mínimo. Apresentar catálogo. Cortina de ar com duas velocidades, que faça a proteção do ar refrigerado, não permitindo a entrada de ar externo mesmo com constantes aberturas de porta, que seja eficiente barreira contra entrada de insetos, poeira poluição e odores, acionamento com controle remoto e manualmente com 1,20 m de largura. Alimentação de 220 V. Velocidade aproximada do ar (m/s): 12 max / 9 min. Vazão de ar aproximado (m/h) 1.710. Peso aproximado 16,5 kg. Com manual de instalação em português e garantia de 01 ano. Apresentar catálogo.		Unidade	6,00	_____	_____
44	Roupeiro em aço com 16 portas pequenas com fechadura e pitao para cadeado, chapa 26, na cor cinza medindo aproximadamende 1,97x1,25x0,42 m.Apresentar catalogo.		Unidade	4,00	_____	_____
45	Fogão de piso a gás, cor inox, com 5 bocas, pés reguláveis, acendimento superautomático, Top Glass: mesa em vidro e grades individuais de ferro fundido, quadrichama, queimador duplachama, botões removíveis, vidro interno removível, duplo		Unidade	1,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>forno: 1 elétrico com função grill e 1 a gás com capacidade de 135 litros, com luz, prateleira deslizante, porta com vidro panorâmico, consumo "A" de energia, 220V, 60Hz. Dimensões aproximadas: 76 cm de largura, 96 cm de altura e 69 cm de profundidade. Garantia mínima de 12 meses. Marca aprovada: Brastemp modelo BFD5VAR, outras marcas apresentar catálogo.</p> <p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES</p> <p>Essa especificação tem por objetivo definir as características dos objetos da presente licitação e condições para entrega dos materiais/equipamentos, dentre outras obrigações relativas aos Licitantes.</p> <p>Os materiais/equipamentos 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>A empresa deverá identificar o pessoal da manutenção adequadamente através de uniformes e crachás;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>					
46	Fogão de mesa elétrico, com duas bocas em aço inoxidável, aproximadamente de 2000 watts, 220 volts, 60 Hz, acendimento automático, sem tempo, 5 níveis de temperatura, dimensões aproximadas 6 cm x 48cm x26 cm, garantia 12 meses.		Unidade	3,00	_____	_____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	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