RIO GRANDE DO NORTE
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE ESTADO
DA SAÚDE PÚBLICA – SESAP

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 00610538.000197/2025-14

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 00610538.000197/2025-14

1. **DO OBJETO**

1.1. O presente processo tem como objeto a **aquisição de equipamentos industriais para cozinha hospitalar**, destinados ao Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, unidade pública de grande porte pertencente a Rede Estadual de Saúde do Rio Grande do Norte, que atualmente encontra-se em processo de reforma e reestruturação de sua área de produção de alimentos.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 34.499, de 07 de março de 2023.

1.3. O custo estimado total da contratação será informado após realização da pesquisa de preços, conforme custos unitários apostos em tabela específica

2. **DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO**

Especificação sugestiva e quantidade				
Item	**Descrição do objeto**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Quantidade**
1	**Amaciador de bife**	Dotado com manípulo de retrocesso. Gabinete monobloco, construído em aço inoxidável AISI 304. Tampa protetora em polipropileno; mancais em polipropileno; pentes em aço inox. Rolos em aço inox com eixo sextavado, facilitando a montagem e desmontagem. Protetor inferior, em aço inox. Dimensões aproximadas: 420 x 200 x 385 mm; motor monofásico; potência 0,5 CV; alimentação: bivolt: 220-110v; consumo 0,386 kw/h. Garantia mínima de 12 meses do fabricante; assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	1
2	**Balcão térmico - self-service**	Balcão Térmico com tanque estancado para Banho Maria, com capacidade para 15 cubas de aço inox 304 gastronômicas GN's 1/2x 100mm, com tampas em inox 304, já inclusas. Fabricado com tanque estancado para banho maria em aço inox 430 e externamente com aço inox 430 escovado com dreno de água. Suspenso por colunas fabricadas em chapa de aço. Fechamento superior em inox 430 escovado. Acompanhar rodizio com freio. Conter compartimento quente para 10 cubas e compartimento refrigerado para 5 frias. Controle de temperatura com botão termostato automático. Voltagem 220V. Dimensões aproximadas	UND	3

		59,5x144,5x125,5cm. Garantia de fornecedor de 12 meses.		
3	**Batedeira Planetaria 20L**	Estrutura em chapa de aço epóxi 1020, com tratamento anti-ferrugem e pintura eletrostática; tacho em aço inox 304 escovado, espessura aproximada em 1,2 mm, capacidade paraa 20L, dimensões com fixação lateral; 3 batedores, sendo 1 para massas leves, 1 para massas pesadas e 1 batedor globo, com no mínimo 3 velocidades; alimentação: bivolt 220-110v, transmissão em correia, motor 1/3cv, pintura em epóxi branco e com pré-tratamento antiferruginoso. Garantia mínima de 12 meses do fabricante. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	1
4	**Cafeteira Industrial 10L**	Industrial, construída em aço inoxidável com 02 depósitos para café, com capacidade aproximada de: 10 litros; aquecimento elétrico controlado por termostato com lâmpada piloto, indicando a função liga e desliga. Alimentação: voltagem: bivolt: 220-110V. Apresentar manual em português. Assistência técnica local comprovada e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1
5	**Cafeteira Industrial 20L**	Industrial, construída em aço inoxidável com 02 depósitos para café, com capacidade aproximada de: 20 litros; aquecimento elétrico controlado por termostato com lâmpada piloto, indicando a função liga e desliga. Alimentação: voltagem: bivolt: 220-110V. Apresentar manual em português. Assistência técnica local comprovada e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1
6	**Câmara fria de congelamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS - Câmara fria climatizada, tipo modular, para armazenamento de produtos congelados (alimentos), com faixa de ajuste de -10ºC à -20ºC, com sistema de controle digital microprocessado características: medida interna aproximada 3,58m x 3,05m - pé direito 3,00m - sistema de refrigeração completo, dotado de Unidade Condensadora e Unidade Evaporadora, Painel de Comando individual com controle de temperatura, válvulas de segurança, Gabinete 150mm dupla face em poliuretano, porta giratória completa 90x200cm; Possui controle de temperatura para	UND	1

		faixa de trabalho de -10ºC à -20ºC, estabilizado em - 15ºC. Estrutura confeccionada em painéis dupla face com isolamento térmico em poliestireno (eps), com espessura de 150mm, lado interno e externo revestido em chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática na cor branca. Cantoneiras internas e externas confeccionadas em aço galvanizado com pintura eletrostática, para evitar acúmulo de sujeira e melhor higienização da câmara. Portas tipo giratória, com dobradiças e pinos reguláveis e suporte de plástico reforçado com sistema de fácil ajuste para acesso do usuário operador, com núcleo isolante em poliuretano injetado, com 3 batentes. E perfil de encabeçamento da porta de alta resistência, possibilitando uma vedação perfeita, marco da porta em pvc possibilitando melhor acabamento e evitando a condensação interna e externa. Gaxetas de vedação em todo perímetro da porta. Internamente e externamente revestida com chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática, fechadura externa com chave para fechamento e internamente com dispositivo de segurança em caso de emergência. Sistema de iluminação de lâmpadas/plataforma leds com potência mínima de 20watts cada com temperatura de cor acima de 4000k instaladas no teto da câmara. Sistema completo de refrigeração tipo hermética, com uma Unidade Condensadora de 220 volts, com capacidade mínima de 6744 kcl/h a uma temperatura de evaporação de - 25ºc e condensação +38º. Baixo consumo de energia, com gás refrigerante ecológico de acordo com a legislação vigente; Unidade Evaporadora com capacidade mínima de 6217 kcal/h a uma temperatura de evaporação de -25ºc, com motoventiladores. Resistência para descongelamento automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático, com acessórios de refrigeração inclusos, separador de óleo, acumulador de sucção, visor de líquido, válvulas solenoides com bobinas e válvulas reguladoras de pressão do ambiente e válvulas kvl. Painel de comando eletro-eletrônico com sistema de controle automático, com controladores digitais microprocessados, para visualização e ajuste da temperatura interna da câmara, controle automático do sistema de acionamento da ventilação		

		interna, sistema de interrupção da ventilação interna na abertura da porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na aberturada porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na abertura da porta ou pelo operador diretamente no comando. Comando automático com controle de ciclo operacional mostrando as etapas do processo, quadros dos painéis de comando contendo monitor eletrônico de tensão, contato do compressor, contato de degelo, relé térmico para proteção do compressor, disjuntores além dos demais itens necessários. Cabe ao fornecedor a instalação do equipamento in loco. Deve acompanhar manual de instruções. Garantia do fornenecedor de no mínimo 12 meses.		
7	**Câmara fria de resfriamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS - Câmara fria climatizada, tipo modular, para armazenamento de produtos resfriados (alimentos), com faixa de ajuste de -10ºC à +10ºC, com sistema de controle digital microprocessado. características: medida interna aproximada de 4,60m x 3,05m - pé direito 3,00m, temperatura 0º C - sistema de refrigeração completo, dotado de Unidade Condensadora e Unidade Evaporadora, Painel de Comando individual com controle de temperatura automático, válvulas de segurança, Gabinete 100mm dupla face em poliuretano, lado interno e externo revestido em chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática na cor branca. porta giratória completa 90x200cm, com dobradiças e pinos reguláveis e suporte de plástico reforçado com sistema de fácil ajuste; com núcleo isolante em poliuretano injetado, com 3 batentes. E perfil de encabeçamento da porta de alta resistência, possibilitando uma vedação perfeita, marco da porta em pvc possibilitando melhor acabamento e evitando a condensação interna e externa. Gaxetas de vedação em todo perímetro da porta. Internamente e externamente revestida com chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática, fechadura externa com chave para fechamento e internamente **com dispositivo de segurança em caso de emergência**. Sistema de iluminação de lâmpadas/plataforma leds com potência mínima de 20watts cada com temperatura de cor acima de 4000k instaladas no teto da câmara. Sistema completo de refrigeração tipo hermética, com uma Unidade	UND	1

		Condensadora de 220 volts, com capacidade mínima de 5295 kcl/h a uma temperatura de evaporação de - 5ºc e condensação +38º. Baixo consumo de energia, com gás refrigerante ecológico de acordo com a legislação vigente; Unidade Evaporadora com capacidade mínima de 4560 kcal/h a uma temperatura de evaporação de -5ºc, com motoventiladores. Dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático, com acessórios de refrigeração inclusos, separador de óleo, acumulador de sucção, visor de líquido, válvulas solenoides com bobinas e válvulas reguladoras de pressão do ambiente e válvulas kvl. Painel de comando eletro-eletrônico com sistema de controle automático, com controladores digitais microprocessados, para visualização e ajuste da temperatura interna da câmara, controle automático do sistema de acionamento da ventilação interna, sistema de interrupção da ventilação interna na abertura da porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na aberturada porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na abertura da porta ou pelo operador diretamente no comando. Comando automático com controle de ciclo operacional mostrando as etapas do processo, quadros dos painéis de comando contendo monitor eletrônico de tensão, contato do compressor, contato de degelo, relé térmico para proteção do compressor, disjuntores. Cabe ao fornecedor a instalação do equipamento in loco. Deve acompanhar manual de instruções. Garantia do fornenecedor de no mínimo 12 meses.		
8	**Carro /rack para transporte de cuba GN 1/1, 1/2 e 1/3**	Carrinho / Rack Para Transporte De Cuba Gn 1/1, 1/2 E 1/3. Fabricado Em Aço Inox 304 Duravél e reforçado; Cantoneiras em Aço Inox 304 1mm. Trava Para As Cubas; 6 Trilhos; 2 Rodas Com Travas;Compativel Com Cubas Gn 1/1, 1/2 E 1/3. dimensões aproximadas em cm: 61c x 411 x 95a. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	2
9	**Carro Escorredor para 80 pratos**	ESCORREDOR DE PRATO TIPO CARRO INDUSTRIAL, EM AÇO INOX AISI 304. COM ESTRUTURA TUBULAR DE 11/4. DIMENSÕES	UND	2

		APROXIMADAS: 87X28X58 CM (CXLXA). CAPACIDADE PARA ESCORRER 80 PRATOS, COM 3 ANDARES. SAPATAS DE AÇO INOX. BANDEJA COLETORA INFERIOR. ALTA RESISTÊNCIA E FÁCIL LIMPEZA. garantia pelo fornecedor de 12 meses.		
10	**Chapa Americana a gás GLP**	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL A GÁS: FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, CHAPA SUPERIOR LISA, COM CALHA FRONTAL PARA ESCOAMENTO DE GORDURA, GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO, CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOX PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO, SISTEMA PILOTO DE ACENDIMENTO EXTERNO, ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO, MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA, BANDEJA DE COLETORES DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOX, MONTANTES ESTRUTURAIS EM AÇO INOX COM PERFIL ESPECIAL E NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON. PRESSÃO DE GÁS GLP 285 MMCA / GN 200MMCA. DIMENSÕES: 1000 X 1000 X 900MM (C X L X A). garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	2
11	**Coifa fogão 8 bocas**	COIFA EM AÇO INOX ILHA: COIFA INDUSTRIAL TIPO ILHA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, COM EXAUSTOR E MOTOR. INSTALADA. RETANGULAR MEDINDO 2,00 X 1,60 M (CXL) E ENTRE 70 OU 75 CM DE ALTURA DO TAMPO DO FOGÃO E ATÉ 3,5 M DE TUBULAÇÃO PARA EXAUSTOR DE 40. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	1
12	**Descascador de alho industrial DA - 06kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE ALHO - características 6kg por batelada até 120kg/h. Motor ¼ cv medidas 0,57x0,39x0,50cm, peso 26kg, voltagem 220v. DISCO PARA ALHO INCLUSO. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	1

13	**Descascador de vegetais industrial DB - 25kg**	Descascador industrial de vegetais, legumes e tubérculos, com capacidade para 25kg. Características mínimas: acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; alimentação pela parte superior; porta de descarga com trava simples; remoção do resíduo por água corrente; confeccionado em ferro fundido/aço com tampa superior em alumínio fundido; disco abrasivo removível; capacidade de produção mínima de 200 Kg/h; potência elétrica do motor de 0,5 cv; grau de proteção IP55 (ABNT); alimentação: bivolt: 220- 110V. (monofásico); assistência técnica local e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções.	UND	1
14	**Desfiador de Carnes**	Desfiador de Carnes Industrial capacidade para 10 kg/ciclo. Estrutura robusta em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca e cuba em aço inox 304. com sistema de segurança em conformidade com a NR-12; tampa de policarbonato com dispositivo de segurança; pás e cuba removíveis. bivolt; Potência de 3/4 cv; Velocidade de 570 RPM; Dimensões aproximadas de 45 cm (A) x 34 cm (L) x 67 cm (P). Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções.	UND	1
15	**Espremedor de frutas industrial 3L**	Espremedor de frutas com copo de alta densidade; duas castanhas de poliestireno de alto impacto de tamanhos diferentes (laranja e limão); corpo superior e base em aço inoxidável; tampa em alumínio polido; pés antiderrapantes e corpo superior removível; dimensões aproximadas (AxLxP) 335x200x200mm; potência do motor 1/4cv; rotação 1550rpm. Alimentação 220 volts. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	2
16	**Fogão industrial 8 bocas**	FOGÃO A GÁS 08 BOCAS, TIPO INDUSTRIAL: Características: Fogão a gás, tipo industrial, com 08 bocas e 08 queimadores duplos, grelhas removíveis, tampo superior reforçado fabricado em chapa de aço inoxidável, com bifeteira, sem forno, prateleiras inferiores gradeadas; Trempes e combustores em ferro fundido; Queimadores duplos com duas graduações de chama, com regulagem para qualquer pressão e gás e facilmente removíveis para limpeza; Bifeteira com superfície de	UND	2

		operação em aço carbono, com tratamento anti-ferruginoso e pintado na parte frontal, provida de calhas laterais para coleta de gorduras; Dimensões aproximadas: Comprimento 200 cm; Largura 100 cm; Altura total 85 cm; Quantidade de trempe: 08 unidades; Dimensões do trempe: 40 x 40 cm. Possuir no mínimo 04 pés em perfil "L" de aço inox e 02 pés intermediário. Possuir tubulação do gás em aço inoxidável. Possuir cantos arredondados. Acompanhar os seguintes acessórios: Regulador de pressão e respectivo registro para gás GLP compatível com o fogão, mangueira com revestimento de trama de aço para GLP. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.		
17	**Forno Combinado Eletrico 10Gn 220V**	FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 1/1 VERTICAL Características: - revestido em aço inox; - dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna; - provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronomes com alça móvel e tampa; - cocção inteligente; Funções disponíveis no controlador: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO; Controlador de fácil operação (Easy Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos ou números. - características técnicas: inserção longitudinal: 1/1 espaço entre as guias de 70mm.; -Dimensões (alt. × larg. × prof.): 1100mm x 1050mm x 750mm + base inclusa - peso: 160 a 200 kg - consumo de energia: 6 a 37 KW/H - conexão de rede: Tensão MONOFÁSICA AC 230; Potência Instalada: 18Kw; entrada de Água (BSP): 3/4". acessórios, GN'S e base Cavalete incluídos. Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	1
18	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Alta Rotação 30l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de alta rotação. Capacidade do copo: 30L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2
19	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 30l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço	UND	2

		inoxidável AISI - 304. Sistema de baixa rotação. Capacidade do copo: 30L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.		
20	**Liquidificador Industrial Cap. 4Litros**	Liquidificador de alta rotação trabalha em alta velocidade. Gabinete e lâminas em aço inox; copo em aço inoxidável, AISI 304; bitola 18. Hélices trituradoras com sistema de transmissão de hélice em forma de mancal, produzido em aço inox encruado, que proporciona maior resistência ao desgaste do fio do corte; tampa em aço inoxidável AISI 304; isento de vazamentos; sem suporte basculante; potência de 1200 watts; consumo de energia: 1,20 kw /hora; voltagem: bivolt: 220-110V. Dimensões: altura 550 x largura 260 x profundidade 260mm. Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	6
21	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 19l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de baixa rotação. Capacidade do copo: 19L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2
22	**Módulo porta talheres - pratos - bandejas**	MODULO, para distribuicao de pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aco inoxidavel com duas prateleiras internas e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronomicos 1/4 x 100 mm para talheres completamente reforçada. Acompanha os recipientes gastronomicos. Dimensao minima : 600 x 600 x 1600 mm. Garantia mínima de 12 meses.	UND	1
23	**Multiprocessador de alimentos industrial inox com 7 discos**	Para ralar, desfiar, fatiar, cortar em cubos e palitos, sem esmagar; todas as partes que entrarão em contato com o alimento deverão ser em aço inoxidável para fácil limpeza; lâminas (discos) em aço inoxidável substituíveis sem ferramenta e com diâmetro de no mínimo 200 mm; exterior confeccionado em aço inoxidável AISI - 304, sem cantos que propiciem o acúmulo de sujeira; capacidade de produção de no mínimo 300 Kg/h; bocal com no mínimo 02 tamanhos possíveis (alimentos pequenos e grandes) e espátulas; potência mínima de	UND	1

		0,30 CV; alimentação elétrica: bivolt: 220-110V (50/60 Hz); acompanha os seguintes discos: Fatiadores (3 e 10 mm); Desfiadores (5 e 8 mm); Fatiadores Dentados (3 e 7 mm); Cortador ondulado (3 e 4 mm); Desfiador quadrado (3 e 7 mm); Ralador; Grade Cubo (12x12x10 e 16x16x10 mm); Grade Palito (10 mm). Apresentar manual em português. Assistência técnica local e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.		
24	**Passtrough aquecido**	PASS THROUGH AQUECIDO Passthrough aquecido com capacidade de aquecimento de 30 a 75ºC; 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60nm tipo sanduíche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. P/ 20gn 1/1 1500w 220v; medindo aproximadamente (710x2000x750)mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidae de acomodar 24 GN's 1/1; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco; leitor de temperatura digital. com garantia mínima de 12 meses.	UND	1

25	**Passtrough refrigerado**	PASS THROUGH REFRIGERADO Passthrough refrigerado com capacidade de resfriamento de 0 a 7ºC; 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60nm tipo sanduíche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. P/ 20gn 1/1 1500w 220v; medindo aproximadamente (710x2000x750) mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidae de acomodar 12 GN's 1/1; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco; leitor de temperatura digital. com garantia mínima de 12 meses.	UND	1
26	**Processador Industrial Cutter Basculante - 18L**	Preparador de alimentos cutter inox 18 Litros Potência do Motor: 2CV; Frequência: 60Hz; Tensão: 220V; Altura aproximada: 830.00 mm; Largura: 390.00 mm; Profundidade: 460.00 mm; Peso Liquido: 31,80 kg; Capacidade: 18 l. com garantia mínima de 12 meses.	UND	2
27	**Purificador e ozonizador de água eletronico**	Purificador de água, aprovado pelo INMETRO, com classificação de nível A ou P-I (= 0,5 a <1) mícron, redução de Cloro Livre C-I (acima de 75%), eficiência bacteriológica aprovada, gabinete em aço carbono, com ligação direta à rede hidráulica, tensão 220V/110V, frequência 60 Hz, refrigeração natural a gelada; máxima de 38 °C – mínimo 5°C; capacidade de armazenamento de água a partir de 2,0 litros, de fácil instalação em parede/bancada/pia, garantia mínima de 1 (um) ano, filtro de cartucho, sistema de retenção de bactérias, vazão de água a partir de 1,0 litro/minuto. Com 2 refis extras de filtro de cartucho.	UND	3
28	**Sanduicheira industrial elétrica**	Sanduicheira com chapa e prensa; estrutura em aço inoxidável; chapa e prensa antiaderentes; alça fria antitérmica; resistências blindadas; termostato para controle de temperatura; lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga a resistência pelo termostato; voltagem: 220v. Medidas aproximadas: 201x430x970mm (Alt./Prof./Larg.). Garantia	UND	1

		mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.		

3. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO I, DA LEI 14.133)**

3.1. A presente demanda tem por objetivo justificar a necessidade de aquisição de novos equipamentos para a cozinha do **Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia, Mossoró/RN, a qual é pertencente a rede Estadual de Saúde Pública do Rio Grande do Norte**, instituição pública de grande porte atualmente em processo de **reforma e reestruturação de sua unidade de produção de alimentos,** além de possuir, atualmente, equipamentos extremamente deteriorados e/ou inexistentes.

3.2. A cozinha hospitalar é uma área estratégica, diretamente relacionada à assistência em saúde, pois é responsável pela produção e distribuição de refeições seguras e nutricionalmente adequadas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores. Dada a complexidade e o volume de atendimentos do hospital, é imprescindível que essa unidade esteja equipada com **infraestrutura moderna, eficiente e compatível com as exigências legais e sanitárias vigentes**.

3.3. Com a atual reforma da cozinha, foi identificado que muitos dos equipamentos anteriormente utilizados encontram-se **obsoletos, deteriorados ou inadequados às novas especificações do projeto arquitetônico e de fluxo operacional**, não sendo possível sua reinstalação ou reaproveitamento. Além disso, a atualização tecnológica dos equipamentos é essencial para garantir **agilidade, segurança alimentar, ergonomia e economia de recursos públicos**, por meio da redução de desperdícios e do consumo de energia. Ademais, é importante frisar que há muitos equipamentos essenciais inexistentes, atualmente, ou deteriorado, dificultando o processo de produção e segurança alimentar dos comensais.

3.4. As principais justificativas para esta aquisição são:

a) **Atendimento às normas sanitárias vigentes**, especialmente as exigências da ANVISA (como RDC 275/2002) e legislações estaduais/municipais relacionadas à vigilância sanitária e segurança alimentar;

b) **Adequação ao novo layout físico da cozinha**, promovido pela reforma, que exige equipamentos compatíveis com as novas instalações elétricas, hidráulicas e de exaustão, além de otimizar os processos de produção;

c) **Aumento da eficiência operacional e da capacidade produtiva**, considerando o volume de refeições diárias necessárias em um hospital de grande porte;

d) **Redução de riscos à saúde pública**, com a eliminação de equipamentos desgastados ou com manutenção frequente, que comprometem a higiene e a continuidade dos serviços;

e) **Valorização do serviço de nutrição e dietética**, com melhores condições de trabalho, organização dos fluxos e garantia da segurança do trabalhador.

3.5. Desta forma, a aquisição de novos equipamentos se configura como etapa fundamental do processo de modernização da cozinha hospitalar, redução de custos, melhoria na funcionalidade do colaborador e mais segurança na alimentação servida, alinhada aos princípios da administração pública de eficiência, economicidade, legalidade e foco na qualidade do atendimento ao cidadão.

4. **ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IV, DA LEI 14.133)**

4.1. O Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTVM) é uma unidade de referência macrorregional da rede estadual de saúde, atendendo casos de média e alta complexidade, com funcionamento ininterrupto (24h).

4.2. O hospital possui uma cozinha central responsável pelo preparo diário de refeições para pacientes, acompanhantes e servidores. Após análise técnica, operacional e econômica, conclui-se que a **aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar** é **viável e necessária** para a continuidade e melhoria da alimentação do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia.

4.3. A substituição e ampliação dos equipamentos atuais permitirá:

4.3.1. Garantir a **segurança alimentar e nutricional** dos pacientes;

4.3.2. Reduzir **custos com manutenção e consumo energético**;

4.3.3. Cumprir **normas sanitárias e de segurança vigentes**;

4.3.4. Aumentar a **eficiência e produtividade da equipe de nutrição**.

4.4. Atualmente, parte significativa dos **equipamentos de cozinha** encontra-se em **estado avançado de desgaste**, apresentando **baixo desempenho operacional, elevado consumo energético e custos frequentes de manutenção**. Essa situação compromete o fornecimento regular e seguro das refeições, impactando a qualidade nutricional e higiênico sanitária exigida em ambiente hospitalar.

4.5. A presente contratação visa **modernizar a infraestrutura da cozinha hospitalar, que está em processo de ampliação de estrutura física**, garantindo o **preparo seguro e higiênico**, conforme as normas da **RDC nº 275/2002 (ANVISA)**, bem como o **Manual de Boas Práticas de Alimentação Hospitalar,** atendendo a demanda de produção de aproximadamente **1.500 refeições diárias** (pacientes, acompanhantes e colaboradores).

4.6. ***Estimativas das quantidades para a contratação:***

Especificação sugestiva e quantidade				
Item	**Descrição do objeto**	**Especificação**	**Unidade de Medida**	**Quantidade**
1	**Amaciador de bife**	Dotado com manípulo de retrocesso. Gabinete monobloco, construído em aço inoxidável AISI 304. Tampa protetora em polipropileno;	UND	1

		mancais em polipropileno; pentes em aço inox. Rolos em aço inox com eixo sextavado, facilitando a montagem e desmontagem. Protetor inferior, em aço inox. Dimensões aproximadas: 420 x 200 x 385 mm; motor monofásico; potência 0,5 CV; alimentação: bivolt: 220-110v; consumo 0,386 kw/h. Garantia mínima de 12 meses do fabricante; assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.		
2	**Balcão térmico - self-service**	Balcão Térmico com tanque estancado para Banho Maria, com capacidade para 15 cubas de aço inox 304 gastronômicas GN's 1/2x 100mm, com tampas em inox 304, já inclusas. Fabricado com tanque estancado para banho maria em aço inox 430 e externamente com aço inox 430 escovado com dreno de água. Suspenso por colunas fabricadas em chapa de aço. Fechamento superior em inox 430 escovado. Acompanhar rodizio com freio. Conter compartimento quente para 10 cubas e compartimento refrigerado para 5 frias. Controle de temperatura com botão termostato automático. Voltagem 220V. Dimensões aproximadas 59,5x144,5x125,5cm. Garantia de fornecedor de 12 meses.	UND	3
3	**Batedeira Planetaria 20L**	Estrutura em chapa de aço epóxi 1020, com tratamento anti-ferrugem e pintura eletrostática; tacho em aço inox 304 escovado, espessura aproximada em 1,2 mm, capacidade paraa 20L, dimensões com fixação lateral; 3 batedores, sendo 1 para massas leves, 1 para massas pesadas e 1 batedor globo, com no mínimo 3 velocidades; alimentação: bivolt 220-110v, transmissão em correia, motor 1/3cv, pintura em epóxi branco e com pré-tratamento antiferruginoso. Garantia mínima de 12 meses do fabricante. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	1
4	**Cafeteira Industrial 10L**	Industrial, construída em aço inoxidável com 02 depósitos para café, com capacidade aproximada de: 10 litros; aquecimento elétrico controlado por termostato com lâmpada piloto, indicando a função liga e desliga. Alimentação: voltagem: bivolt: 220-110V. Apresentar manual em português. Assistência técnica local comprovada e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1

5	**Cafeteira Industrial 20L**	Industrial, construída em aço inoxidável com 02 depósitos para café, com capacidade aproximada de: 20 litros; aquecimento elétrico controlado por termostato com lâmpada piloto, indicando a função liga e desliga. Alimentação: voltagem: bivolt: 220-110V. Apresentar manual em português. Assistência técnica local comprovada e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1
6	**Câmara fria de congelamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS - Câmara fria climatizada, tipo modular, para armazenamento de produtos congelados (alimentos), com faixa de ajuste de -10ºC à -20ºC, com sistema de controle digital microprocessado características: medida interna aproximada 3,58m x 3,05m - pé direito 3,00m - sistema de refrigeração completo, dotado de Unidade Condensadora e Unidade Evaporadora, Painel de Comando individual com controle de temperatura, válvulas de segurança, Gabinete 150mm dupla face em poliuretano, porta giratória completa 90x200cm; Possui controle de temperatura para faixa de trabalho de -10ºC à -20ºC, estabilizado em - 15ºC. Estrutura confeccionada em painéis dupla face com isolamento térmico em poliestireno (eps), com espessura de 150mm, lado interno e externo revestido em chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática na cor branca. Cantoneiras internas e externas confeccionadas em aço galvanizado com pintura eletrostática, para evitar acúmulo de sujeira e melhor higienização da câmara. Portas tipo giratória, com dobradiças e pinos reguláveis e suporte de plástico reforçado com sistema de fácil ajuste para acesso do usuário operador, com núcleo isolante em poliuretano injetado, com 3 batentes. E perfil de encabeçamento da porta de alta resistência, possibilitando uma vedação perfeita, marco da porta em pvc possibilitando melhor acabamento e evitando a condensação interna e externa. Gaxetas de vedação em todo perímetro da porta. Internamente e externamente revestida com chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática, fechadura externa com chave para fechamento e internamente com dispositivo de segurança em caso de emergência. Sistema de iluminação de lâmpadas/plataforma leds com potência mínima de 20watts cada com temperatura de cor acima de 4000k instaladas no teto da câmara. Sistema	UND	1

		completo de refrigeração tipo hermética, com uma Unidade Condensadora de 220 volts, com capacidade mínima de 6744 kcl/h a uma temperatura de evaporação de - 25ºc e condensação +38º. Baixo consumo de energia, com gás refrigerante ecológico de acordo com a legislação vigente; Unidade Evaporadora com capacidade mínima de 6217 kcal/h a uma temperatura de evaporação de -25ºc, com motoventiladores. Resistência para descongelamento automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático, com acessórios de refrigeração inclusos, separador de óleo, acumulador de sucção, visor de líquido, válvulas solenoides com bobinas e válvulas reguladoras de pressão do ambiente e válvulas kvl. Painel de comando eletro-eletrônico com sistema de controle automático, com controladores digitais microprocessados, para visualização e ajuste da temperatura interna da câmara, controle automático do sistema de acionamento da ventilação interna, sistema de interrupção da ventilação interna na abertura da porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na aberturada porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na abertura da porta ou pelo operador diretamente no comando. Comando automático com controle de ciclo operacional mostrando as etapas do processo, quadros dos painéis de comando contendo monitor eletrônico de tensão, contato do compressor, contato de degelo, relé térmico para proteção do compressor, disjuntores além dos demais itens necessários. Cabe ao fornecedor a instalação do equipamento in loco. Deve acompanhar manual de instruções. Garantia do fornenecedor de no mínimo 12 meses.		
7	**Câmara fria de resfriamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS - Câmara fria climatizada, tipo modular, para armazenamento de produtos resfriados (alimentos), com faixa de ajuste de -10ºC à +10ºC, com sistema de controle digital microprocessado. características: medida interna aproximada de 4,60m x 3,05m - pé direito 3,00m, temperatura 0º C - sistema de refrigeração completo, dotado de Unidade Condensadora e Unidade	UND	1

		Evaporadora, Painel de Comando individual com controle de temperatura automático, válvulas de segurança, Gabinete 100mm dupla face em poliuretano, lado interno e externo revestido em chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática na cor branca. porta giratória completa 90x200cm, com dobradiças e pinos reguláveis e suporte de plástico reforçado com sistema de fácil ajuste; com núcleo isolante em poliuretano injetado, com 3 batentes. E perfil de encabeçamento da porta de alta resistência, possibilitando uma vedação perfeita, marco da porta em pvc possibilitando melhor acabamento e evitando a condensação interna e externa. Gaxetas de vedação em todo perímetro da porta. Internamente e externamente revestida com chapa de aço galvanizado com pintura eletrostática, fechadura externa com chave para fechamento e internamente **com dispositivo de segurança em caso de emergência**. Sistema de iluminação de lâmpadas/plataforma leds com potência mínima de 20watts cada com temperatura de cor acima de 4000k instaladas no teto da câmara. Sistema completo de refrigeração tipo hermética, com uma Unidade Condensadora de 220 volts, com capacidade mínima de 5295 kcl/h a uma temperatura de evaporação de - 5ºc e condensação +38º. Baixo consumo de energia, com gás refrigerante ecológico de acordo com a legislação vigente; Unidade Evaporadora com capacidade mínima de 4560 kcal/h a uma temperatura de evaporação de -5ºc, com motoventiladores. Dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático e dreno de condensado. Montadas com sistemas independentes com funcionamento através do sistema de controle automático, com acessórios de refrigeração inclusos, separador de óleo, acumulador de sucção, visor de líquido, válvulas solenoides com bobinas e válvulas reguladoras de pressão do ambiente e válvulas kvl. Painel de comando eletro-eletrônico com sistema de controle automático, com controladores digitais microprocessados, para visualização e ajuste da temperatura interna da câmara, controle automático do sistema de acionamento da ventilação interna, sistema de interrupção da ventilação interna na abertura da porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com acionamento automático na aberturada porta, sistema de iluminação controlado no quadro de comando com		

		acionamento automático na abertura da porta ou pelo operador diretamente no comando. Comando automático com controle de ciclo operacional mostrando as etapas do processo, quadros dos painéis de comando contendo monitor eletrônico de tensão, contato do compressor, contato de degelo, relé térmico para proteção do compressor, disjuntores. Cabe ao fornecedor a instalação do equipamento in loco. Deve acompanhar manual de instruções. Garantia do fornenecedor de no mínimo 12 meses.		
8	**Carro /rack para transporte de cuba GN 1/1, 1/2 e 1/3**	Carrinho / Rack Para Transporte De Cuba Gn 1/1, 1/2 E 1/3. Fabricado Em Aço Inox 304 Duravél e reforçado; Cantoneiras em Aço Inox 304 1mm. Trava Para As Cubas; 6 Trilhos; 2 Rodas Com Travas;Compativel Com Cubas Gn 1/1, 1/2 E 1/3. dimensões aproximadas em cm: 61c x 411 x 95a. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	2
9	**Carro Escorredor para 80 pratos**	ESCORREDOR DE PRATO TIPO CARRO INDUSTRIAL, EM AÇO INOX AISI 304. COM ESTRUTURA TUBULAR DE 11/4. DIMENSÕES APROXIMADAS: 87X28X58 CM (CXLXA). CAPACIDADE PARA ESCORRER 80 PRATOS, COM 3 ANDARES. SAPATAS DE AÇO INOX. BANDEJA COLETORA INFERIOR. ALTA RESISTÊNCIA E FÁCIL LIMPEZA. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	2
10	**Chapa Americana a gás GLP**	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL A GÁS: FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, CHAPA SUPERIOR LISA, COM CALHA FRONTAL PARA ESCOAMENTO DE GORDURA, GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO, CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOX PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO, SISTEMA PILOTO DE ACENDIMENTO EXTERNO, ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO, MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA, BANDEJA DE COLETORES DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOX,	UND	2

		MONTANTES ESTRUTURAIS EM AÇO INOX COM PERFIL ESPECIAL E NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON. PRESSÃO DE GÁS GLP 285 MMCA / GN 200MMCA. DIMENSÕES: 1000 X 1000 X 900MM (C X L X A). garantia pelo fornecedor de 12 meses.		
11	**Coifa fogão 8 bocas**	COIFA EM AÇO INOX ILHA: COIFA INDUSTRIAL TIPO ILHA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, COM EXAUSTOR E MOTOR. INSTALADA. RETANGULAR MEDINDO 2,00 X 1,60 M (CXL) E ENTRE 70 OU 75 CM DE ALTURA DO TAMPO DO FOGÃO E ATÉ 3,5 M DE TUBULAÇÃO PARA EXAUSTOR DE 40. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	1
12	**Descascador de alho industrial DA - 06kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE ALHO - características 6kg por batelada até 120kg/h. Motor ¼ cv medidas 0,57x0,39x0,50cm, peso 26kg, voltagem 220v. DISCO PARA ALHO INCLUSO. garantia pelo fornecedor de 12 meses.	UND	1
13	**Descascador de vegetais industrial DB - 25kg**	Descascador industrial de vegetais, legumes e tubérculos, com capacidade para 25kg. Características mínimas: acionamento por chave localizada na parte externa do equipamento; alimentação pela parte superior; porta de descarga com trava simples; remoção do resíduo por água corrente; confeccionado em ferro fundido/aço com tampa superior em alumínio fundido; disco abrasivo removível; capacidade de produção mínima de 200 Kg/h; potência elétrica do motor de 0,5 cv; grau de proteção IP55 (ABNT); alimentação: bivolt: 220- 110V. (monofásico); assistência técnica local e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções.	UND	1
14	**Desfiador de Carnes**	Desfiador de Carnes Industrial capacidade para 10 kg/ciclo. Estrutura robusta em aço SAE 1020 com pintura epóxi branca e cuba em aço inox 304. com sistema de segurança em conformidade com a NR-12; tampa de policarbonato com dispositivo de segurança; pás e cuba removíveis. bivolt; Potência de 3/4 cv; Velocidade de 570 RPM; Dimensões aproximadas de 45 cm (A) x 34 cm (L) x 67 cm (P). Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação. Manual de instruções.	UND	1

15	**Espremedor de frutas industrial 3L**	Espremedor de frutas com copo de alta densidade; duas castanhas de poliestireno de alto impacto de tamanhos diferentes (laranja e limão); corpo superior e base em aço inoxidável; tampa em alumínio polido; pés antiderrapantes e corpo superior removível; dimensões aproximadas (AxLxP) 335x200x200mm; potência do motor 1/4cv; rotação 1550rpm. Alimentação 220 volts. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	2
16	**Fogão industrial 8 bocas**	FOGÃO A GÁS 08 BOCAS, TIPO INDUSTRIAL: Características: Fogão a gás, tipo industrial, com 08 bocas e 08 queimadores duplos, grelhas removíveis, tampo superior reforçado fabricado em chapa de aço inoxidável, com bifeteira, sem forno, prateleiras inferiores gradeadas; Trempes e combustores em ferro fundido; Queimadores duplos com duas graduações de chama, com regulagem para qualquer pressão e gás e facilmente removíveis para limpeza; Bifeteira com superfície de operação em aço carbono, com tratamento anti-ferruginoso e pintado na parte frontal, provida de calhas laterais para coleta de gorduras; Dimensões aproximadas: Comprimento 200 cm; Largura 100 cm; Altura total 85 cm; Quantidade de trempe: 08 unidades; Dimensões do trempe: 40 x 40 cm. Possuir no mínimo 04 pés em perfil “L” de aço inox e 02 pés intermediário. Possuir tubulação do gás em aço inoxidável. Possuir cantos arredondados. Acompanhar os seguintes acessórios: Regulador de pressão e respectivo registro para gás GLP compatível com o fogão, mangueira com revestimento de trama de aço para GLP. Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.	UND	2
17	**Forno Combinado Eletrico 10Gn 220V**	FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 1/1 VERTICAL Características: - revestido em aço inox; - dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna; - provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronomes com alça móvel e tampa; - cocção inteligente; Funções disponíveis no controlador: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO; Controlador de fácil operação (Easy	UND	1

		Control) e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos ou números. - características técnicas: inserção longitudinal: 1/1 espaço entre as guias de 70mm.; -Dimensões (alt. × larg. × prof.): 1100mm x 1050mm x 750mm + base inclusa - peso: 160 a 200 kg - consumo de energia: 6 a 37 KW/H - conexão de rede: Tensão MONOFÁSICA AC 230; Potência Instalada: 18Kw; entrada de Água (BSP): 3/4". acessórios, GN'S e base Cavalete incluídos. Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.		
18	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Alta Rotação 30l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de alta rotação. Capacidade do copo: 30L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2
19	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 30l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de baixa rotação. Capacidade do copo: 30L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	2
20	**Liquidificador Industrial Cap. 4Litros**	Liquidificador de alta rotação trabalha em alta velocidade. Gabinete e lâminas em aço inox; copo em aço inoxidável, AISI 304; bitola 18. Hélices trituradoras com sistema de transmissão de hélice em forma de mancal, produzido em aço inox encruado, que proporciona maior resistência ao desgaste do fio do corte; tampa em aço inoxidável AISI 304; isento de vazamentos; sem suporte basculante; potência de 1200 watts; consumo de energia: 1,20 kw /hora; voltagem: bivolt: 220-110V. Dimensões: altura 550 x largura 260 x profundidade 260mm. Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local permanente. Apresentar manual de instruções.	UND	6
21	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 19l**	Liquidificador modelo basculante, produzido em aço inoxidável AISI - 304. Sistema de baixa rotação. Capacidade do copo: 19L. Tensão elétrica: voltagem: bivolt: 220-110V. Potência mínima: 0,5CV; Garantia mínima de 12 meses. Assistência técnica local e	UND	2

		permanente. Apresentar manual de instruções.		
22	**Módulo porta talheres - pratos - bandejas**	MODULO, para distribuicao de pratos, bandejas e talheres confeccionado em chapa de aco inoxidavel com duas prateleiras internas e tampo superior com recorte para encaixe de 03 recipientes gastronomicos 1/4 x 100 mm para talheres completamente reforçada. Acompanha os recipientes gastronomicos. Dimensao minima : 600 x 600 x 1600 mm. Garantia mínima de 12 meses.	UND	1
23	**Multiprocessador de alimentos industrial inox com 7 discos**	Para ralar, desfiar, fatiar, cortar em cubos e palitos, sem esmagar; todas as partes que entrarão em contato com o alimento deverão ser em aço inoxidável para fácil limpeza; lâminas (discos) em aço inoxidável substituíveis sem ferramenta e com diâmetro de no mínimo 200 mm; exterior confeccionado em aço inoxidável AISI - 304, sem cantos que propiciem o acúmulo de sujeira; capacidade de produção de no mínimo 300 Kg/h; bocal com no mínimo 02 tamanhos possíveis (alimentos pequenos e grandes) e espátulas; potência mínima de 0,30 CV; alimentação elétrica: bivolt: 220-110V (50/60 Hz); acompanha os seguintes discos: Fatiadores (3 e 10 mm); Desfiadores (5 e 8 mm); Fatiadores Dentados (3 e 7 mm); Cortador ondulado (3 e 4 mm); Desfiador quadrado (3 e 7 mm); Ralador; Grade Cubo (12x12x10 e 16x16x10 mm); Grade Palito (10 mm). Apresentar manual em português. Assistência técnica local e permanente. Garantia de no mínimo 12 meses contra defeitos de fabricação.	UND	1
24	**Passtrough aquecido**	PASS THROUGH AQUECIDO Passthrough aquecido com capacidade de aquecimento de 30 a 75ºC; 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60nm tipo sanduíche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. P/ 20gn 1/1 1500w 220v; medindo aproximadamente (710x2000x750)mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidae de acomodar 24 GN's 1/1; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas	UND	1

		invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco; leitor de temperatura digital. com garantia mínima de 12 meses.		
25	**Passtrough refrigerado**	PASS THROUGH REFRIGERADO Passthrough refrigerado com capacidade de resfriamento de 0 a 7ºC; 02 portas dobradiças em aço inoxidável e fecho magnético; revestimento externo em frente laterais e portas em chapa em aço inoxidável AISI 304 18/8 revestimento interno em alumínio stucco; revestimento interno em chapa de alumínio corrugado de 1mm de espessura com dreno de escoamento água; com isolamento em espuma de poliuretano injetado com espessura de 60nm tipo sanduíche controlador térmico; rodízio giratório com freio capc. P/ 20gn 1/1 1500w 220v; medindo aproximadamente (710x2000x750) mm = (cxlxa) acabamento em solda invisível e cantoneira em chapa inox dobrada 16; com capacidae de acomodar 12 GN's 1/1; tensão de alimentação 220v; base com sapatas ajustáveis e soldas invisíveis em atmosfera de argônio e polimento fosco; leitor de temperatura digital. com garantia mínima de 12 meses.	UND	1
26	**Processador Industrial Cutter Basculante - 18L**	Preparador de alimentos cutter inox 18 Litros Potência do Motor: 2CV; Frequência: 60Hz; Tensão: 220V; Altura aproximada: 830.00 mm; Largura: 390.00 mm; Profundidade: 460.00 mm; Peso Liquido: 31,80 kg; Capacidade: 18 l. com garantia mínima de 12 meses.	UND	2
27	**Purificador e ozonizador de água eletronico**	Purificador de água, aprovado pelo INMETRO, com classificação de nível A ou P-I (= 0,5 a <1) mícron, redução de Cloro Livre C-I (acima de 75%), eficiência bacteriológica aprovada, gabinete em aço carbono, com ligação direta à rede hidráulica, tensão 220V/110V, frequência 60 Hz, refrigeração natural a gelada; máxima de 38 °C – mínimo 5°C; capacidade de armazenamento de água a partir de 2,0 litros, de fácil instalação em parede/bancada/pia, garantia mínima de 1 (um) ano, filtro de cartucho, sistema de retenção de bactérias, vazão de água a partir de 1,0 litro/minuto. Com 2 refis extras de filtro de cartucho.	UND	3
28	**Sanduicheira industrial elétrica**	Sanduicheira com chapa e prensa; estrutura em aço inoxidável; chapa e prensa antiaderentes; alça fria antitérmica; resistências blindadas; termostato para	UND	1

		controle de temperatura; lâmpada piloto indicando a função de liga e desliga a resistência pelo termostato; voltagem: 220v. Medidas aproximadas: 201x430x970mm (Alt./Prof./Larg.). Garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação. Assistência técnica local e permanente. Acompanhado de manual de instruções.		

As estimativas de quantitativos dos equipamentos acima citados, são de acordo com o layout da ampliação e reforma da cozinha, bem como o quantitativo de refeições produzidas nesse ambiente.

5. **ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI, DA LEI 14.133)**

5.1. O valor estimativo para contratação é de R$ 188691,22 (cento e oitenta e oito mil, seiscentos e noventa e um reais e vinte e dois centavos), estimativa baseada em pesquisa mercadológica realizada pelo setor de compra do HRTVM no segundo semestre de 2024)

5.2. QUADRO DE VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

Item	Descrição do objeto	Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	**Amaciador de bife**	DOTADO COM MANÍPULO DE RETROCESSO. GABINETE MONOBLOCO, CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. TAMPA PROTETORA EM POLIPROPILENO; MANCAIS EM POLIPROPILENO; PENTES EM AÇO INOX. ROLOS EM AÇO INOX COM EIXO SEXTAVADO, FACILITANDO A MONTAGEM E DESMONTAGEM. PROTETOR INFERIOR, EM AÇO INOX. DIMENSÕES APROXIMADAS: 420 X 200 X 385 MM; MOTOR MONOFÁSICO; POTÊNCIA 0,5 CV; ALIMENTAÇÃO: BIVOLT: 220-110V; CONSUMO 0,386 KW/H. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES DO FABRICANTE; ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1	R$ 4601,08	R$ 4601,08
2	**Balcão térmico - self-service**	BALCÃO TÉRMICO COM TANQUE ESTANCADO PARA BANHO MARIA, COM CAPACIDADE PARA 15 CUBAS DE AÇO INOX 304 GASTRONÔMICAS GN'S 1/2X 100MM, COM TAMPAS EM INOX 304, JÁ INCLUSAS. FABRICADO COM TANQUE ESTANCADO PARA BANHO MARIA EM AÇO INOX 430 E EXTERNAMENTE COM AÇO INOX 430 ESCOVADO COM DRENO DE ÁGUA. SUSPENSO POR COLUNAS FABRICADAS EM CHAPA DE AÇO. FECHAMENTO SUPERIOR EM INOX 430 ESCOVADO. ACOMPANHAR RODIZIO COM FREIO. CONTER COMPARTIMENTO QUENTE PARA 10 CUBAS E COMPARTIMENTO REFRIGERADO PARA 5 FRIAS. CONTROLE DE TEMPERATURA COM BOTÃO TERMOSTATO AUTOMÁTICO. VOLTAGEM 220V.	UND	3	R$ 2399,39	R$ 7198,17

		DIMENSÕES APROXIMADAS 59,5X144,5X125,5CM. GARANTIA DE FORNECEDOR DE 12 MESES.				
3	**Batedeira Planetaria 20L**	ESTRUTURA EM CHAPA DE AÇO EPÓXI 1020, COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGEM E PINTURA ELETROSTÁTICA; TACHO EM AÇO INOX 304 ESCOVADO, ESPESSURA APROXIMADA EM 1,2 MM, CAPACIDADE PARAA 20L, DIMENSÕES COM FIXAÇÃO LATERAL; 3 BATEDORES, SENDO 1 PARA MASSAS LEVES, 1 PARA MASSAS PESADAS E 1 BATEDOR GLOBO, COM NO MÍNIMO 3 VELOCIDADES; ALIMENTAÇÃO: BIVOLT 220-110V, TRANSMISSÃO EM CORREIA, MOTOR 1/3CV, PINTURA EM EPÓXI BRANCO E COM PRÉ-TRATAMENTO ANTIFERRUGINOSO. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES DO FABRICANTE. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1	R$ 5954,64	R$ 5954,64
4	**Cafeteira Industrial 10L**	INDUSTRIAL, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM 02 DEPÓSITOS PARA CAFÉ, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE: 10 LITROS; AQUECIMENTO ELÉTRICO CONTROLADO POR TERMOSTATO COM LÂMPADA PILOTO, INDICANDO A FUNÇÃO LIGA E DESLIGA. ALIMENTAÇÃO: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. APRESENTAR MANUAL EM PORTUGUÊS. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL COMPROVADA E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	UND	1	R$ 1459,41	R$ 1459,41
5	**Cafeteira Industrial 20L**	INDUSTRIAL, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM 02 DEPÓSITOS PARA CAFÉ, COM CAPACIDADE APROXIMADA DE: 20 LITROS; AQUECIMENTO ELÉTRICO CONTROLADO POR TERMOSTATO COM LÂMPADA PILOTO, INDICANDO A FUNÇÃO LIGA E DESLIGA. ALIMENTAÇÃO: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. APRESENTAR MANUAL EM PORTUGUÊS. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL COMPROVADA E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	UND	1	R$ 2513,33	R$ 2513,33
6	**Câmara fria de congelamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS - CÂMARA FRIA CLIMATIZADA, TIPO MODULAR, PARA ARMAZENAMENTO DE	UND	1	R$ 19999,00	R$ 19999,00

		PRODUTOS CONGELADOS (ALIMENTOS), COM FAIXA DE AJUSTE DE -10ºC À -20ºC, COM SISTEMA DE CONTROLE DIGITAL MICROPROCESSADO CARACTERÍSTICAS: MEDIDA INTERNA APROXIMADA 3,58M X 3,05M - PÉ DIREITO 3,00M - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COMPLETO, DOTADO DE UNIDADE CONDENSADORA E UNIDADE EVAPORADORA, PAINEL DE COMANDO INDIVIDUAL COM CONTROLE DE TEMPERATURA, VÁLVULAS DE SEGURANÇA, GABINETE 150MM DUPLA FACE EM POLIURETANO, PORTA GIRATÓRIA COMPLETA 90X200CM; POSSUI CONTROLE DE TEMPERATURA PARA FAIXA DE TRABALHO DE -10ºC À -20ºC, ESTABILIZADO EM -15ºC. ESTRUTURA CONFECCIONADA EM PAINÉIS DUPLA FACE COM ISOLAMENTO TÉRMICO EM POLIESTIRENO (EPS), COM ESPESSURA DE 150MM, LADO INTERNO E EXTERNO REVESTIDO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR BRANCA. CANTONEIRAS INTERNAS E EXTERNAS CONFECCIONADAS EM AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA, PARA EVITAR ACÚMULO DE SUJEIRA E MELHOR HIGIENIZAÇÃO DA CÂMARA. PORTAS TIPO GIRATÓRIA, COM DOBRADIÇAS E PINOS REGULÁVEIS E SUPORTE DE PLÁSTICO REFORÇADO COM SISTEMA DE FÁCIL AJUSTE PARA ACESSO DO USUÁRIO OPERADOR, COM NÚCLEO ISOLANTE EM POLIURETANO INJETADO, COM 3 BATENTES. E PERFIL DE ENCABEÇAMENTO DA PORTA DE ALTA RESISTÊNCIA, POSSIBILITANDO UMA VEDAÇÃO PERFEITA, MARCO DA PORTA EM PVC POSSIBILITANDO MELHOR ACABAMENTO E EVITANDO A CONDENSAÇÃO INTERNA E EXTERNA. GAXETAS DE VEDAÇÃO EM TODO PERÍMETRO DA PORTA. INTERNAMENTE E EXTERNAMENTE REVESTIDA COM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA, FECHADURA EXTERNA COM CHAVE PARA FECHAMENTO E INTERNAMENTE COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA EM CASO DE EMERGÊNCIA. SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE LÂMPADAS/PLATAFORMA LEDS COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 20WATTS CADA COM TEMPERATURA DE COR ACIMA DE 4000K INSTALADAS NO TETO DA CÂMARA. SISTEMA				

		COMPLETO DE REFRIGERAÇÃO TIPO HERMÉTICA, COM UMA UNIDADE CONDENSADORA DE 220 VOLTS, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 6744 KCL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE - 25ºC E CONDENSAÇÃO +38º. BAIXO CONSUMO DE ENERGIA, COM GÁS REFRIGERANTE ECOLÓGICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; UNIDADE EVAPORADORA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 6217 KCAL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE -25ºC, COM MOTOVENTILADORES. RESISTÊNCIA PARA DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO E DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO E DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM ACESSÓRIOS DE REFRIGERAÇÃO INCLUSOS, SEPARADOR DE ÓLEO, ACUMULADOR DE SUCÇÃO, VISOR DE LÍQUIDO, VÁLVULAS SOLENOIDES COM BOBINAS E VÁLVULAS REGULADORAS DE PRESSÃO DO AMBIENTE E VÁLVULAS KVL. PAINEL DE COMANDO ELETRO-ELETRÔNICO COM SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM CONTROLADORES DIGITAIS MICROPROCESSADOS, PARA VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DA TEMPERATURA INTERNA DA CÂMARA, CONTROLE AUTOMÁTICO DO SISTEMA DE ACIONAMENTO DA VENTILAÇÃO INTERNA, SISTEMA DE INTERRUPÇÃO DA VENTILAÇÃO INTERNA NA ABERTURA DA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURADA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURA DA PORTA OU PELO OPERADOR DIRETAMENTE NO COMANDO. COMANDO AUTOMÁTICO COM CONTROLE DE CICLO OPERACIONAL MOSTRANDO AS ETAPAS DO PROCESSO, QUADROS DOS PAINÉIS DE COMANDO CONTENDO MONITOR ELETRÔNICO DE TENSÃO, CONTATO DO				

		COMPRESSOR, CONTATO DE DEGELO, RELÉ TÉRMICO PARA PROTEÇÃO DO COMPRESSOR, DISJUNTORES ALÉM DOS DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS. CABE AO FORNECEDOR A INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO IN LOCO. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES. GARANTIA DO FORNENECEDOR DE NO MÍNIMO 12 MESES.				
7	**Câmara fria de resfriamento**	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS - CÂMARA FRIA CLIMATIZADA, TIPO MODULAR, PARA ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS RESFRIADOS (ALIMENTOS), COM FAIXA DE AJUSTE DE -10ºC À +10ºC, COM SISTEMA DE CONTROLE DIGITAL MICROPROCESSADO. CARACTERÍSTICAS: MEDIDA INTERNA APROXIMADA DE 4,60M X 3,05M - PÉ DIREITO 3,00M, TEMPERATURA 0º C - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO COMPLETO, DOTADO DE UNIDADE CONDENSADORA E UNIDADE EVAPORADORA, PAINEL DE COMANDO INDIVIDUAL COM CONTROLE DE TEMPERATURA AUTOMÁTICO, VÁLVULAS DE SEGURANÇA, GABINETE 100MM DUPLA FACE EM POLIURETANO, LADO INTERNO E EXTERNO REVESTIDO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA NA COR BRANCA. PORTA GIRATÓRIA COMPLETA 90X200CM, COM DOBRADIÇAS E PINOS REGULÁVEIS E SUPORTE DE PLÁSTICO REFORÇADO COM SISTEMA DE FÁCIL AJUSTE; COM NÚCLEO ISOLANTE EM POLIURETANO INJETADO, COM 3 BATENTES. E PERFIL DE ENCABEÇAMENTO DA PORTA DE ALTA RESISTÊNCIA, POSSIBILITANDO UMA VEDAÇÃO PERFEITA, MARCO DA PORTA EM PVC POSSIBILITANDO MELHOR ACABAMENTO E EVITANDO A CONDENSAÇÃO INTERNA E EXTERNA. GAXETAS DE VEDAÇÃO EM TODO PERÍMETRO DA PORTA. INTERNAMENTE E EXTERNAMENTE REVESTIDA COM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO COM PINTURA ELETROSTÁTICA, FECHADURA EXTERNA COM CHAVE PARA FECHAMENTO E INTERNAMENTE **COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA EM CASO DE EMERGÊNCIA**. SISTEMA DE ILUMINAÇÃO DE LÂMPADAS/PLATAFORMA LEDS COM POTÊNCIA MÍNIMA DE 20WATTS CADA COM TEMPERATURA DE COR ACIMA DE 4000K	UND	1	R$ 23500,00	R$ 23500,00

		INSTALADAS NO TETO DA CÂMARA. SISTEMA COMPLETO DE REFRIGERAÇÃO TIPO HERMÉTICA, COM UMA UNIDADE CONDENSADORA DE 220 VOLTS, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 5295 KCL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE - 5ºC E CONDENSAÇÃO +38º. BAIXO CONSUMO DE ENERGIA, COM GÁS REFRIGERANTE ECOLÓGICO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE; UNIDADE EVAPORADORA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 4560 KCAL/H A UMA TEMPERATURA DE EVAPORAÇÃO DE -5ºC, COM MOTOVENTILADORES. DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO E DRENO DE CONDENSADO. MONTADAS COM SISTEMAS INDEPENDENTES COM FUNCIONAMENTO ATRAVÉS DO SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM ACESSÓRIOS DE REFRIGERAÇÃO INCLUSOS, SEPARADOR DE ÓLEO, ACUMULADOR DE SUCÇÃO, VISOR DE LÍQUIDO, VÁLVULAS SOLENOIDES COM BOBINAS E VÁLVULAS REGULADORAS DE PRESSÃO DO AMBIENTE E VÁLVULAS KVL. PAINEL DE COMANDO ELETRO-ELETRÔNICO COM SISTEMA DE CONTROLE AUTOMÁTICO, COM CONTROLADORES DIGITAIS MICROPROCESSADOS, PARA VISUALIZAÇÃO E AJUSTE DA TEMPERATURA INTERNA DA CÂMARA, CONTROLE AUTOMÁTICO DO SISTEMA DE ACIONAMENTO DA VENTILAÇÃO INTERNA, SISTEMA DE INTERRUPÇÃO DA VENTILAÇÃO INTERNA NA ABERTURA DA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURADA PORTA, SISTEMA DE ILUMINAÇÃO CONTROLADO NO QUADRO DE COMANDO COM ACIONAMENTO AUTOMÁTICO NA ABERTURA DA PORTA OU PELO OPERADOR DIRETAMENTE NO COMANDO. COMANDO AUTOMÁTICO COM CONTROLE DE CICLO OPERACIONAL MOSTRANDO AS ETAPAS DO PROCESSO, QUADROS DOS PAINÉIS DE COMANDO CONTENDO MONITOR ELETRÔNICO DE TENSÃO, CONTATO DO COMPRESSOR, CONTATO DE			

		DEGELO, RELÉ TÉRMICO PARA PROTEÇÃO DO COMPRESSOR, DISJUNTORES. CABE AO FORNECEDOR A INSTALAÇÃO DO EQUIPAMENTO IN LOCO. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES. GARANTIA DO FORNENECEDOR DE NO MÍNIMO 12 MESES.				
8	**Carro /rack para transporte de cuba GN 1/1, 1/2 e 1/3**	CARRINHO / RACK PARA TRANSPORTE DE CUBA GN 1/1, 1/2 E 1/3. FABRICADO EM AÇO INOX 304 DURAVÉL E REFORÇADO; CANTONEIRAS EM AÇO INOX 304 1MM. TRAVA PARA AS CUBAS; 6 TRILHOS; 2 RODAS COM TRAVAS;COMPATIVEL COM CUBAS GN 1/1, 1/2 E 1/3. DIMENSÕES APROXIMADAS EM CM: 61C X 41L X 95A. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	2	R$ 3025,61	R$ 6051,22
9	**Carro Escorredor para 80 pratos**	ESCORREDOR DE PRATO TIPO CARRO INDUSTRIAL, EM AÇO INOX AISI 304. COM ESTRUTURA TUBULAR DE 11/4. DIMENSÕES APROXIMADAS: 87X28X58 CM (CXLXA). CAPACIDADE PARA ESCORRER 80 PRATOS, COM 3 ANDARES. SAPATAS DE AÇO INOX. BANDEJA COLETORA INFERIOR. ALTA RESISTÊNCIA E FÁCIL LIMPEZA. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	2	R$ 336,00	R$ 672,00

10	**Chapa Americana a gás GLP**	CHAPA BIFETEIRA INDUSTRIAL A GÁS: FABRICADA EM AÇO INOX AISI 304, CHAPA SUPERIOR LISA, COM CALHA FRONTAL PARA ESCOAMENTO DE GORDURA, GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO, CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOX PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO, SISTEMA PILOTO DE ACENDIMENTO EXTERNO, ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE, PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER, BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO, MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA, BANDEJA DE COLETORES DE RESÍDUOS EM AÇO INOX, PRATELEIRA INFERIOR GRADEADA EM AÇO INOX, MONTANTES ESTRUTURAIS EM AÇO INOX COM PERFIL ESPECIAL E NIVELADORES DE ALTURA EM NYLON. PRESSÃO DE GÁS GLP 285 MMCA / GN 200MMCA. DIMENSÕES: 1000 X 1000 X 900MM (C X L X A). GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	2	R$ 3935,09	R$ 7870,18
11	**Coifa fogão 8 bocas**	COIFA EM AÇO INOX ILHA: COIFA INDUSTRIAL TIPO ILHA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 ESCOVADO, COM EXAUSTOR E MOTOR. INSTALADA. RETANGULAR MEDINDO 2,00 X 1,60 M (CXL) E ENTRE 70 OU 75 CM DE ALTURA DO TAMPO DO FOGÃO E ATÉ 3,5 M DE TUBULAÇÃO PARA EXAUSTOR DE 40. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	1	R$ 6083,25	R$ 6083,25
12	**Descascador de alho industrial DA - 06kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE ALHO - CARACTERÍSTICAS 6KG POR BATELADA ATÉ 120KG/H. MOTOR ¼ CV MEDIDAS 0,57X0,39X0,50CM, PESO 26KG, VOLTAGEM 220V. DISCO PARA ALHO INCLUSO. GARANTIA PELO FORNECEDOR DE 12 MESES.	UND	1	R$ 3253,82	R$ 3253,82
13	**Descascador de vegetais industrial DB - 25kg**	DESCASCADOR INDUSTRIAL DE VEGETAIS, LEGUMES E TUBÉRCULOS, COM CAPACIDADE PARA 25KG. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS: ACIONAMENTO POR CHAVE LOCALIZADA NA PARTE EXTERNA DO EQUIPAMENTO; ALIMENTAÇÃO PELA PARTE SUPERIOR; PORTA DE DESCARGA COM TRAVA SIMPLES; REMOÇÃO DO RESÍDUO POR ÁGUA CORRENTE;	UND	1	R$ 9978,96	R$ 9978,96

		CONFECCIONADO EM FERRO FUNDIDO/AÇO COM TAMPA SUPERIOR EM ALUMÍNIO FUNDIDO; DISCO ABRASIVO REMOVÍVEL; CAPACIDADE DE PRODUÇÃO MÍNIMA DE 200 KG/H; POTÊNCIA ELÉTRICA DO MOTOR DE 0,5 CV; GRAU DE PROTEÇÃO IP55 (ABNT); ALIMENTAÇÃO: BIVOLT: 220-110V. (MONOFÁSICO); ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. MANUAL DE INSTRUÇÕES.				
14	**Desfiador de Carnes**	DESFIADOR DE CARNES INDUSTRIAL CAPACIDADE PARA 10 KG/CICLO. ESTRUTURA ROBUSTA EM AÇO SAE 1020 COM PINTURA EPÓXI BRANCA E CUBA EM AÇO INOX 304. COM SISTEMA DE SEGURANÇA EM CONFORMIDADE COM A NR-12; TAMPA DE POLICARBONATO COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA; PÁS E CUBA REMOVÍVEIS. BIVOLT; POTÊNCIA DE 3/4 CV; VELOCIDADE DE 570 RPM; DIMENSÕES APROXIMADAS DE 45 CM (A) X 34 CM (L) X 67 CM (P). GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1	R$ 5832,10	R$ 5832,10
15	**Espremedor de frutas industrial 3L**	ESPREMEDOR DE FRUTAS COM COPO DE ALTA DENSIDADE; DUAS CASTANHAS DE POLIESTIRENO DE ALTO IMPACTO DE TAMANHOS DIFERENTES (LARANJA E LIMÃO); CORPO SUPERIOR E BASE EM AÇO INOXIDÁVEL; TAMPA EM ALUMÍNIO POLIDO; PÉS ANTIDERRAPANTES E CORPO SUPERIOR REMOVÍVEL; DIMENSÕES APROXIMADAS (AXLXP) 335X200X200MM; POTÊNCIA DO MOTOR 1/4CV; ROTAÇÃO 1550RPM. ALIMENTAÇÃO 220 VOLTS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2	R$ 403,55	R$ 807,10
16	**Fogão industrial 8 bocas**	FOGÃO A GÁS 08 BOCAS, TIPO INDUSTRIAL: CARACTERÍSTICAS: FOGÃO A GÁS, TIPO INDUSTRIAL, COM 08 BOCAS E 08 QUEIMADORES DUPLOS, GRELHAS REMOVÍVEIS, TAMPO SUPERIOR REFORÇADO FABRICADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL, COM BIFETEIRA, SEM FORNO, PRATELEIRAS INFERIORES GRADEADAS;	UND	2	R$ 2370,00	R$ 4740,00

		TREMPES E COMBUSTORES EM FERRO FUNDIDO; QUEIMADORES DUPLOS COM DUAS GRADUAÇÕES DE CHAMA, COM REGULAGEM PARA QUALQUER PRESSÃO E GÁS E FACILMENTE REMOVÍVEIS PARA LIMPEZA; BIFETEIRA COM SUPERFÍCIE DE OPERAÇÃO EM AÇO CARBONO, COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO E PINTADO NA PARTE FRONTAL, PROVIDA DE CALHAS LATERAIS PARA COLETA DE GORDURAS; DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO 200 CM; LARGURA 100 CM; ALTURA TOTAL 85 CM; QUANTIDADE DE TREMPE: 08 UNIDADES; DIMENSÕES DO TREMPE: 40 X 40 CM. POSSUIR NO MÍNIMO 04 PÉS EM PERFIL "L" DE AÇO INOX E 02 PÉS INTERMEDIÁRIO. POSSUIR TUBULAÇÃO DO GÁS EM AÇO INOXIDÁVEL. POSSUIR CANTOS ARREDONDADOS. ACOMPANHAR OS SEGUINTES ACESSÓRIOS: REGULADOR DE PRESSÃO E RESPECTIVO REGISTRO PARA GÁS GLP COMPATÍVEL COM O FOGÃO, MANGUEIRA COM REVESTIMENTO DE TRAMA DE AÇO PARA GLP. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.				
17	**Forno Combinado Eletrico 10Gn 220V**	FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 1/1 VERTICAL CARACTERÍSTICAS: - REVESTIDO EM AÇO INOX; - DOTADO DE PORTA COM VISOR DUPLO, COM JUNTA DE VEDAÇÃO E LUZ INTERNA; - PROVIDO DE SONDA INTERNA, UMIDIFICADOR AUTOMÁTICO, CONTROLE DE TEMPERATURA EXTERNO E RECIPIENTES GASTRONOMES COM ALÇA MÓVEL E TAMPA; - COCÇÃO INTELIGENTE; FUNÇÕES DISPONÍVEIS NO CONTROLADOR: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO; CONTROLADOR DE FÁCIL OPERAÇÃO (EASY CONTROL) E DE FÁCIL VISUALIZAÇÃO, COM DIAGNÓSTICO DE OPERAÇÃO EM FRASES ESCRITAS, SEM USAR CÓDIGOS OU NÚMEROS. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: INSERÇÃO LONGITUDINAL: 1/1 ESPAÇO ENTRE AS GUIAS DE 70MM.; -DIMENSÕES (ALT. × LARG. × PROF.): 1100MM X 1050MM X 750MM + BASE INCLUSA - PESO: 160 A 200 KG - CONSUMO DE ENERGIA: 6 A 37 KW/H - CONEXÃO DE REDE: TENSÃO MONOFÁSICA	UND	1	R$ 26297,14	R$ 26297,14

		AC 230; POTÊNCIA INSTALADA: 18KW; ENTRADA DE ÁGUA (BSP): 3/4". ACESSÓRIOS, GN'S E BASE CAVALETE INCLUÍDOS. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.				
18	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Alta Rotação 30l**	LIQUIDIFICADOR MODELO BASCULANTE, PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304. SISTEMA DE ALTA ROTAÇÃO. CAPACIDADE DO COPO: 30L. TENSÃO ELÉTRICA: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. POTÊNCIA MÍNIMA: 0,5CV; GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2	R$ 3220,31	R$6440,62
19	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 30l**	LIQUIDIFICADOR MODELO BASCULANTE, PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304. SISTEMA DE BAIXA ROTAÇÃO. CAPACIDADE DO COPO: 30L. TENSÃO ELÉTRICA: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. POTÊNCIA MÍNIMA: 0,5CV; GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	2	R$ 3299,12	R$6598,24
20	**Liquidificador Industrial Cap. 4Litros**	LIQUIDIFICADOR DE ALTA ROTAÇÃO TRABALHA EM ALTA VELOCIDADE. GABINETE E LÂMINAS EM AÇO INOX; COPO EM AÇO INOXIDÁVEL, AISI 304; BITOLA 18. HÉLICES TRITURADORAS COM SISTEMA DE TRANSMISSÃO DE HÉLICE EM FORMA DE MANCAL, PRODUZIDO EM AÇO INOX ENCRUADO, QUE PROPORCIONA MAIOR RESISTÊNCIA AO DESGASTE DO FIO DO CORTE; TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; ISENTO DE VAZAMENTOS; SEM SUPORTE BASCULANTE; POTÊNCIA DE 1200 WATTS; CONSUMO DE ENERGIA: 1,20 KW /HORA; VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. DIMENSÕES: ALTURA 550 X LARGURA 260 X PROFUNDIDADE 260MM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	6	R$ 697,65	R$ 4185,90
21	**Liquidificador Triturador Mixer Industrial Baixa Rotação 19l**	LIQUIDIFICADOR MODELO BASCULANTE, PRODUZIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304. SISTEMA DE BAIXA ROTAÇÃO. CAPACIDADE DO COPO: 19L. TENSÃO ELÉTRICA: VOLTAGEM: BIVOLT: 220-110V. POTÊNCIA	UND	2	R$ 1816,93	R$ 3633,86

		MÍNIMA: 0,5CV; GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. APRESENTAR MANUAL DE INSTRUÇÕES.				
22	**Módulo porta talheres - pratos - bandejas**	MODULO, PARA DISTRIBUICAO DE PRATOS, BANDEJAS E TALHERES CONFECCIONADO EM CHAPA DE ACO INOXIDAVEL COM DUAS PRATELEIRAS INTERNAS E TAMPO SUPERIOR COM RECORTE PARA ENCAIXE DE 03 RECIPIENTES GASTRONOMICOS 1/4 X 100 MM PARA TALHERES COMPLETAMENTE REFORÇADA. ACOMPANHA OS RECIPIENTES GASTRONOMICOS. DIMENSAO MINIMA : 600 X 600 X 1600 MM. GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	1	R$ 2713,50	R$ 2713,50
23	**Multiprocessador de alimentos industrial inox com 7 discos**	PARA RALAR, DESFIAR, FATIAR, CORTAR EM CUBOS E PALITOS, SEM ESMAGAR; TODAS AS PARTES QUE ENTRARÃO EM CONTATO COM O ALIMENTO DEVERÃO SER EM AÇO INOXIDÁVEL PARA FÁCIL LIMPEZA; LÂMINAS (DISCOS) EM AÇO INOXIDÁVEL SUBSTITUÍVEIS SEM FERRAMENTA E COM DIÂMETRO DE NO MÍNIMO 200 MM; EXTERIOR CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI - 304, SEM CANTOS QUE PROPICIEM O ACÚMULO DE SUJEIRA; CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE NO MÍNIMO 300 KG/H; BOCAL COM NO MÍNIMO 02 TAMANHOS POSSÍVEIS (ALIMENTOS PEQUENOS E GRANDES) E ESPÁTULAS; POTÊNCIA MÍNIMA DE 0,30 CV; ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: BIVOLT: 220-110V (50/60 HZ); ACOMPANHA OS SEGUINTES DISCOS: FATIADORES (3 E 10 MM); DESFIADORES (5 E 8 MM); FATIADORES DENTADOS (3 E 7 MM); CORTADOR ONDULADO (3 E 4 MM); DESFIADOR QUADRADO (3 E 7 MM); RALADOR; GRADE CUBO (12X12X10 E 16X16X10 MM); GRADE PALITO (10 MM). APRESENTAR MANUAL EM PORTUGUÊS. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.	UND	1	R$ 3004,65	R$ 3004,65
24	**Passtrough aquecido**	PASS THROUGH AQUECIDO PASSTHROUGH AQUECIDO COM CAPACIDADE DE AQUECIMENTO DE 30 A 75ºC; 02 PORTAS DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL E FECHO	UND	1	R$ 6960,04	R$ 6960,04

		MAGNÉTICO; REVESTIMENTO EXTERNO EM FRENTE LATERAIS E PORTAS EM CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/8 REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO STUCCO; REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE ALUMÍNIO CORRUGADO DE 1MM DE ESPESSURA COM DRENO DE ESCOAMENTO ÁGUA; COM ISOLAMENTO EM ESPUMA DE POLIURETANO INJETADO COM ESPESSURA DE 60NM TIPO SANDUÍCHE CONTROLADOR TÉRMICO; RODÍZIO GIRATÓRIO COM FREIO CAPC. P/ 20GN 1/1 1500W 220V; MEDINDO APROXIMADAMENTE (710X2000X750)MM = (CXLXA) ACABAMENTO EM SOLDA INVISÍVEL E CANTONEIRA EM CHAPA INOX DOBRADA 16; COM CAPACIDAE DE ACOMODAR 24 GN'S 1/1; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V; BASE COM SAPATAS AJUSTÁVEIS E SOLDAS INVISÍVEIS EM ATMOSFERA DE ARGÔNIO E POLIMENTO FOSCO; LEITOR DE TEMPERATURA DIGITAL. COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.				
25	**Passtrough refrigerado**	PASS THROUGH REFRIGERADO PASSTHROUGH REFRIGERADO COM CAPACIDADE DE RESFRIAMENTO DE 0 A 7ºC; 02 PORTAS DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL E FECHO MAGNÉTICO; REVESTIMENTO EXTERNO EM FRENTE LATERAIS E PORTAS EM CHAPA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/8 REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO STUCCO; REVESTIMENTO INTERNO EM CHAPA DE ALUMÍNIO CORRUGADO DE 1MM DE ESPESSURA COM DRENO DE ESCOAMENTO ÁGUA; COM ISOLAMENTO EM ESPUMA DE POLIURETANO INJETADO COM ESPESSURA DE 60NM TIPO SANDUÍCHE CONTROLADOR TÉRMICO; RODÍZIO GIRATÓRIO COM FREIO CAPC. P/ 20GN 1/1 1500W 220V; MEDINDO APROXIMADAMENTE (710X2000X750) MM = (CXLXA) ACABAMENTO EM SOLDA INVISÍVEL E CANTONEIRA EM CHAPA INOX DOBRADA 16; COM CAPACIDAE DE ACOMODAR 12 GN'S 1/1; TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO 220V; BASE COM SAPATAS AJUSTÁVEIS E SOLDAS INVISÍVEIS EM ATMOSFERA DE ARGÔNIO E POLIMENTO FOSCO; LEITOR DE TEMPERATURA DIGITAL. COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	1	R$ 7279,67	R$ 7279,67

26	**Processador Industrial Cutter Basculante - 18L**	PREPARADOR DE ALIMENTOS CUTTER INOX 18 LITROS POTÊNCIA DO MOTOR: 2CV; FREQUÊNCIA: 60HZ; TENSÃO: 220V; ALTURA APROXIMADA: 830.00 MM; LARGURA: 390.00 MM; PROFUNDIDADE: 460.00 MM; PESO LIQUIDO: 31,80 KG; CAPACIDADE: 18 L. COM GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.	UND	2	R$ 3534,42	R$ 7068,84
27	**Purificador e ozonizador de água eletronico**	PURIFICADOR DE ÁGUA, APROVADO PELO INMETRO, COM CLASSIFICAÇÃO DE NÍVEL A OU P-I (= 0,5 A <1) MÍCRON, REDUÇÃO DE CLORO LIVRE C-I (ACIMA DE 75%), EFICIÊNCIA BACTERIOLÓGICA APROVADA, GABINETE EM AÇO CARBONO, COM LIGAÇÃO DIRETA À REDE HIDRÁULICA, TENSÃO 220V/110V, FREQUÊNCIA 60 HZ, REFRIGERAÇÃO NATURAL A GELADA; MÁXIMA DE 38 °C – MÍNIMO 5°C; CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE ÁGUA A PARTIR DE 2,0 LITROS, DE FÁCIL INSTALAÇÃO EM PAREDE/BANCADA/PIA, GARANTIA MÍNIMA DE 1 (UM) ANO, FILTRO DE CARTUCHO, SISTEMA DE RETENÇÃO DE BACTÉRIAS, VAZÃO DE ÁGUA A PARTIR DE 1,0 LITRO/MINUTO. COM 2 REFIS EXTRAS DE FILTRO DE CARTUCHO.	UND	3	R$ 1008,96	R$ 3026,88
28	**Sanduicheira industrial elétrica**	SANDUICHEIRA COM CHAPA E PRENSA; ESTRUTURA EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAPA E PRENSA ANTIADERENTES; ALÇA FRIA ANTITÉRMICA; RESISTÊNCIAS BLINDADAS; TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA; LÂMPADA PILOTO INDICANDO A FUNÇÃO DE LIGA E DESLIGA A RESISTÊNCIA PELO TERMOSTATO; VOLTAGEM: 220V. MEDIDAS APROXIMADAS: 201X430X970MM (ALT./PROF./LARG.). GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO. ASSISTÊNCIA TÉCNICA LOCAL E PERMANENTE. ACOMPANHADO DE MANUAL DE INSTRUÇÕES.	UND	1	R$ 967,62	R$ 967,62
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:						R$ 188691,22

6. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VIII, DA LEI 14.133)**

6.1. Será definido como forma de contratação o parcelamento, baseado no princípio, buscando dividir o objeto em itens ou parcelas independentes, mostrando-se viável sob os aspectos técnico e econômico. Tal medida favorece a competitividade, permitindo que fornecedores com diferentes capacidades operacionais participem do certame, além de possibilitar a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública, de acordo com o art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

6.2. Assim, considerando as características do objeto e a necessidade de promover uma contratação eficiente e competitiva, **a aquisição será processada por item, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item.**

7. DA DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XIII, DA LEI 14.133)

7.1. Diante dos informes deste estudo, declaramos ser VIÁVEL a realização de procedimento licitatório com objetivo de **aquisição de equipamentos industriais para cozinha hospitalar**, para atender e otimizar a demanda do Hospital Regional Tarcísio Maia. Com o objetivo de fornecer embasamento sólido a essa decisão citam-se os seguintes aspectos:

7.1.1. Viabilidade Técnica

a) A área física da cozinha possui **infraestrutura elétrica, hidráulica e de gás** adequadas, necessitando apenas de **ajustes pontuais** de instalação.

b) A equipe de nutrição e apoio já possui **capacitação técnica** para operação dos equipamentos.

7.2. Viabilidade Econômica

a) Custo de manutenção atual supera 30% do valor de reposição anual.

b) O investimento em novos equipamentos reduzirá significativamente o consumo energético e o tempo de preparo das refeições.

7.3. Viabilidade Ambiental

a) Serão priorizados **equipamentos com selo Procel de eficiência energética** e **materiais recicláveis.**

7.4. A solução consiste na aquisição de equipamentos de cozinha hospitalar dimensionados de acordo com a capacidade de produção da instituição, as características do serviço de alimentação e as exigências sanitárias e operacionais aplicáveis. A escolha dos equipamentos deve considerar, entre outros aspectos, **capacidade produtiva, eficiência energética, facilidade de higienização, segurança operacional, durabilidade, ergonomia, disponibilidade de assistência técnica e compatibilidade com a infraestrutura existente**.

7.4.1. O nexo entre a aquisição e os resultados esperados pode ser demonstrado da seguinte forma:

Solução/equipamento	Necessidade identificada	Resultado pretendido
Equipamentos de cocção	Necessidade de preparo de refeições em quantidade e tempo adequados	Aumento da capacidade e regular produção
Equipamentos de refrigeração/conservação	Necessidade de manutenção adequada dos alimentos	Maior segurança e conservação d
Equipamentos de processamento de alimentos	Necessidade de padronização e agilidade no pré-preparo	Maior produtividade e uniformida
Equipamentos de lavagem/higienização	Necessidade de higienização eficiente de utensílios e equipamentos	Melhoria das condições sanitárias
Bancadas, carros e equipamentos de apoio	Necessidade de organização do fluxo de trabalho	Maior segurança e eficiência oper

7.5. Justificativa econômica

Sob o aspecto econômico, a aquisição deve ser analisada considerando não apenas o **menor preço de aquisição**, mas o custo global associado ao equipamento durante sua vida útil. Equipamentos mais eficientes e adequados à rotina hospitalar podem representar redução de despesas com consumo de energia, água, manutenção, desperdício de alimentos e mão de obra, além de diminuir a ocorrência de paralisações.

A avaliação econômica deve considerar:

a) preço de aquisição e instalação;

b) consumo estimado de energia elétrica, gás e água;

c) custos de manutenção preventiva e corretiva;

d) disponibilidade e custo de peças de reposição;

e) vida útil estimada;

f) produtividade do equipamento;

g) redução de perdas e desperdícios;

h) necessidade de substituição de equipamentos obsoletos;

i) custos decorrentes de interrupções ou falhas na produção;

j) garantia e disponibilidade de assistência técnica.

Dessa forma, a solução economicamente mais vantajosa será aquela que apresentar **adequada relação entre investimento, desempenho, durabilidade e custo de operação**, e não necessariamente aquela que apresentar exclusivamente o menor valor inicial.

7.6. Resultados institucionais esperados

A contratação deverá contribuir diretamente para:

1. **assegurar a continuidade do serviço de alimentação hospitalar**, evitando interrupções decorrentes de equipamentos inadequados ou indisponíveis;
2. **aumentar a capacidade e a produtividade da cozinha**, permitindo atender à demanda de refeições de forma regular;
3. **melhorar a qualidade e a padronização das preparações**, mediante equipamentos que possibilitem maior controle dos processos;
4. **reduzir desperdícios de alimentos e insumos**, por meio de processamento e conservação mais eficientes;
5. **melhorar as condições de segurança alimentar**, mediante equipamentos compatíveis com as necessidades de armazenamento, preparo e higienização;
6. **proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores**, reduzindo esforços físicos excessivos e atividades manuais desnecessárias;

7. **reduzir custos operacionais e de manutenção**, especialmente quando houver substituição de equipamentos antigos, ineficientes ou com elevada frequência de falhas;

8. **adequar a estrutura física e operacional da cozinha às necessidades atuais da instituição**, proporcionando maior eficiência do fluxo de produção.

7.7. Conclusão do nexo técnico-econômico

Assim, a aquisição dos equipamentos mostra-se tecnicamente e economicamente vinculada aos resultados pretendidos pela instituição, uma vez que **cada equipamento atende a uma necessidade operacional específica e sua utilização produz efeitos mensuráveis sobre a capacidade produtiva, segurança alimentar, qualidade, eficiência, redução de desperdícios e continuidade do serviço hospitalar**.

O investimento, portanto, deve ser compreendido como medida necessária para assegurar a adequada execução das atividades de alimentação hospitalar, observando-se critérios de eficiência, economicidade, qualidade, durabilidade e adequação às condições de uso da instituição. A especificação dos equipamentos e a estimativa dos quantitativos devem ser fundamentadas na demanda efetiva do serviço, evitando tanto a subdimensionamento — que poderia comprometer a prestação do serviço — quanto o superdimensionamento, que poderia gerar aquisição e custos desnecessários.

8. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA (ARTIGO 18, § 1º, INCISO II, DA LEI 14.333)

8.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual - PCA/SESAP 2026 (ID 43699673), publicado no Portal Nacional das Contratações Públicas - PNCP, disponível para consulta no endereço eletrônico: Portal Nacional de Contratações Públicas.

9. ANÁLISE DE RISCOS (ARTIGO 18 INCISO X, DA LEI 14.333)

9.1. Em toda aquisição há riscos que permeiam a formalização do contrato e riscos que são voltados à gestão da fiscalização do contrato. Neste momento preliminar, será construído mapa de riscos presentes nas etapas até a formalização do contrato.

9.2. Assim, para fins de definição, entende-se por Ações Preventiva as ações a serem tomadas, com base no desenho do mapa de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos riscos. Outrossim, entende-se por Ações de Contingência aquelas necessárias na ocasião dos danos provocados com a materialização dos riscos previstos.

NÚMERO	EVENTO DE RISCO	DANO	GRAU DE RISCO	IMPACTO	TRATAMENTO (AÇÃO PREVENTIVA)	TRATAMENTO (AÇÃO DE CONTIGÊNCIA)
1	Planejamento deficiente.	1. O prejuízo ao atendimento da demanda do setor de Nutrição e Dietética do HRTM 2. Impossibilidade de contratação 3. Falta do item nas unidades 4. Atraso no processo de contratação	BAIXA	MÉDIO	1. Capacitação da equipe para elaboração do ETP 2. Normatizar revisão do conteúdo do processo	1. Revisão de descritivo. 2. Refazer o Termo de Referência (TR)
2	Elaboração do Termo de Referência inadequado.	1. Utilização, por parte da CONTRATADA, de produtos de baixa qualidade, que não atendam adequadamente as necessidades que geraram tal aquisição.	BAIXA	MÉDIO	1. Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto a ser contratado e solicitar a revisão deste, pelo setor competente.	1. Refazer o Termo de Referência.
3	Indisponibilidade financeira.	1. A não contratação do objeto contratado, impossibilita na manutenção preventiva e corretiva do setor de Nutrição e Dietética do HRTM	BAIXA	MÉDIO	1. Planejamento financeiro para Contratações.	1. Reprogramação de Planejamento financeiro.
4	Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato.	1. Prejuízo ao atendimento das necessidades do setor de Nutrição e Dietética do HRTM, com interrupção no fornecimento.	MÉDIA	MÉDIO	1. Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa.	1. Recessão contratual e reinício do processo de aquisição.
5	Atraso no fornecimento.	1. Inexecução dos programas, dentro dos prazos definidos, no qual os produtos serão utilizados.	MÉDIA	MÉDIO	1. Fiscalizar o contrato sobre prazo de fornecimento; 2. Notificação de dias restantes para entrega.	1. Aplicar penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA venha a cumprir a demanda do órgão.
6	Aquisição com preço acima da média do mercado.	1. Danos ao erário.	BAIXA	MÉDIO	1. Pesquisa de preço com de acordo com a IN SEGES/ME nº 65 de 07 de julho de 2021 da Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.	1. Evitar contratações não adequados, em desacordo com o valor máximo estipulado.
7	Falta de empenho vigente para liquidação e pagamento à Contratada.	1. Recusa de fornecimento pela empresa.	BAIXA	MÉDIO	1. Planejamento Financeiro.	1. Reservar os recursos com antecedência.
8	Execução do objeto em desacordo com o Termo de Referência.	1. Prejuízo ao erário e não atendimento da demanda conforme planejamento.	BAIXA	MÉDIO	1. Fiscalização durante a Execução.	1. Sanções e penalidades previstas no Contrato.
9	Impugnações ou interposição de recurso	1. Atraso no processo de contratação. 2. Suspensão da contratação.	MÉDIA	ALTO	1. Analisar e esclarecer buscando nos repositórios legais e jurisprudenciais os elementos de sustentação da contratação.	1. Corrigir as possíveis falhas e/ou inconformidades no instrumento de contratação.

NÚMERO	EVENTO DE RISCO	DANO	GRAU DE RISCO	IMPACTO	TRATAMENTO (AÇÃO PREVENTIVA)	TRATAMENTO (AÇÃO DE CONTIGÊNCIA)
		3. Impossibilidade de contratação.				
10	Licitação fracassada ou deserta	1. Demora no processo de contratação, gerando prejuízos ao andamento das atividades da Administração	MÉDIA	ALTO	1. Inclusão de pré-requisitos dos licitantes e características dos produtos que forem essenciais ao objeto da licitação	1. Repetição da licitação com a devida revisão dos motivos que originaram o seu fracasso
11	O Fornecedor não dispor do item licitado	1. Objeto não recebido 2. Erro no recebimento do objeto 3. Frustração do setor demandante 4. Danos ao erário.	BAIXA	MÉDIO	1. Equipe de planejamento da contratação inclui no TR as diretrizes que nortearão o recebimento dos objetos; devendo a equipe responsável verificar, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes dos instrumentos e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo	1. Gestores e fiscais do contrato responsáveis, recusam o recebimento. 2. Verificar possível troca por item compatível
12	Ausência de fiscalização no recebimento do objeto	1. Ocorrência de distorções e ou/ recebimento de objeto diverso do solicitado, danificado ou com características inferiores a licitada	BAIXA	MÉDIO	1. Equipe de planejamento e demandante inclui no TR a previsão de análise e acompanhamento do objeto, por equipe capacitada, com prazos estipulados para recebimento provisório e definitivo.	1. Autoridade competente deve capacitar gestores e fiscais do contrato para realizarem um melhor controle do contrato, para uma fiscalização mais efetiva.

10. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO III, DA LEI 14.133)**

10.1. Os itens adquiridos no deverão ser entregues, de acordo com a planilha de distribuição que há no Termo de Referência (ID44971823) no setor de Nutrição do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia, no horário 08h00 as 12h00, de segunda a sexta-feira, no endereço à Rua projetada, s/n Bairro Aeroporto – Mossoró/RN.

10.2. O prazo de vigência da contratação é imediato, a partir da data de formalização do contrato, sendo improrrogável, na forma do art. 75, VIII da Lei n° 14.133/2021.

10.3. As entregas devem ser realizadas em até 30 (trinta) dias corridos após a emissão do empenho. A empresa contratada deverá realizar a entrega conforme explícito em empenho de acordo com o local determinado e quantidades indicadas. Fica proibido a entrega dos materiais fora do horário estabelecido. O horário estipulado tem por finalidade viabilizar o recebimento dos materiais, sem que o expediente das Unidades seja comprometido.

10.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Estadual nº 34.499, de 07 de março de 2023. No entanto, todos os produtos deverão ser entregues conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

10.5. Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e EPI's adequados.

10.6. Não serão permitidas, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas como "shorts", bermuda, camiseta regata, sem camisa ou de sandálias abertas.

10.7. A Empresa contratada deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte e deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga dos produtos.

10.8. O objeto será recebido provisoriamente, pelo responsável, através de carimbo e assinatura no canhoto da Nota Fiscal/Fatura (contendo descrição do objeto ofertado pela empresa), devidamente datado e assinado, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações contidas no Contrato;

10.8.1. Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo máximo de até **05 (cinco) dias uteis**, por servidor(es) especialmente designado(s) para efetuar o acompanhamento e a fiscalização do contrato, para efeito de verificação de sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência e da Proposta de Preços.

10.8.2. Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo máximo de até **10 (dez) dias**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material, e, consequentemente da aceitação mediante recibo.

10.8.3. A aceitação do objeto desta licitação somente será efetivada após ter sido o mesmo considerado satisfatório, por servidor(a), designado(a) especialmente para este fim, ficando a empresa fornecedora obrigada a substituí-lo, em tempo hábil, sempre que ocorrer falha.

10.8.4. Na hipótese da verificação, a que se refere o subitem anterior, não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

10.8.5. Não sendo satisfeita as exigências contidas no Contrato, o(s) material(s)/produto(s) será(ão) devolvido(s), no todo ou em parte, devendo ser(em) substituído(s) no prazo máximo de até **10 (dez) dias úteis**, contados da solicitação de substituição feita pelo servidor designado para acompanhamento e fiscalização do contrato, cabendo à CONTRATADA todos os ônus da devolução e do reenvio dos mesmos.

10.9. Os licitantes, na Descrição Detalhada do objeto ofertado, deverão indicar as seguintes informações:

10.9.1. **Especificações Técnicas:** Detalhamento técnico completo do equipamento ofertado.

10.9.2. **Prazo de Entrega:** Conforme o limite máximo estabelecido no Termo de Referência.

10.9.3. **Prazo de Validade da Proposta:** Prazo mínimo de vigência da proposta comercial.

10.9.4. **Origem:** Indicação se o equipamento é de fabricação nacional ou estrangeira.

10.10. Sustentabilidade

10.10.1. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

10.10.2. Que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize, preferencialmente, materiais recicláveis, para garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

10.10.3. Para todos os itens, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA n° 13/2021, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei n° 6.938, de 1981. ((Ficha Técnica de Enquadramento-FTE Categoria: Indústria de Material Elétrico, Eletrônico e Comunicações; Código: 5-3; Descrição: Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos)

10.10.4. Só será admitida a oferta do(s) produto(s) que possua(m) a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), conforme o caso, na(s) classe(s) abaixo, conforme a regulamentação respectiva que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória

10.11. Todos os itens devem estar acompanhados do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

10.12. A Contratada deve responsabilizar-se pelo transporte apropriado dos produtos, ainda que seja transporte especial quando o produto assim exigir, assumindo exclusivamente a responsabilidade por todas as despesas relativas à entrega do objeto, como frete e tributos.

10.13. Na definição das especificações do itens para a presente contratação, a partir da sugestão formulada no Documento de Formalização da Demanda, foram utilizadas ferramentas de cunho eminentemente técnico, em que diversas variáveis foram consideradas, tais como:

10.13.1. Atendimento às necessidades dos órgãos e entidades: as especificações escolhidas são adequadas para atender às necessidades dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual, levando em conta a qualidade, praticidade e funcionalidades dos eletrodomésticos a serem adquiridos.

10.13.2. Economia de recursos: as especificações escolhidas representam a melhor relação custo-benefício para a entidade pública, considerando não apenas o preço de aquisição, mas também os custos de manutenção, energia e outros custos associados.

10.13.3. Compatibilidade com normas técnicas: Certificar-se de que as especificações dos eletrodomésticos estão em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, garantindo a segurança e a qualidade dos produtos.

10.13.4. Sustentabilidade e eficiência energética: Considerar a inclusão de especificações que promovam a sustentabilidade e a eficiência energética, contribuindo para a redução do consumo de energia e dos impactos ambientais.

10.13.5. Facilidade de manutenção e reposição de peças: as especificações escolhidas facilitam a manutenção dos eletrodomésticos e a reposição de peças, garantindo a durabilidade e a vida útil dos produtos.

10.13.6. Pesquisa de mercado: na escolha das especificações, levou-se em consideração que as mesmas são comuns no mercado e estão disponíveis de diversos fornecedores.

10.14. Requisitos técnicos mínimos

10.14.1. A contratação deverá contemplar equipamentos novos, de primeiro uso, adequados às atividades desenvolvidas na cozinha hospitalar e compatíveis com a infraestrutura física e operacional existente na instituição.
Os equipamentos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

a) apresentar capacidade, dimensões e características compatíveis com a demanda de produção da unidade hospitalar e com os espaços disponíveis para instalação;

b) ser fabricados com materiais resistentes à corrosão, de fácil limpeza e higienização, especialmente nas partes que tenham contato com alimentos;

c) possuir acabamento que minimize frestas, reentrâncias, superfícies porosas ou outros pontos que possam dificultar a higienização;

d) atender às normas técnicas, sanitárias e de segurança aplicáveis ao equipamento e à sua finalidade;

e) possuir dispositivos de segurança necessários à proteção dos operadores durante a utilização;

f) apresentar tensão, potência, consumo e demais características elétricas ou de alimentação compatíveis com a infraestrutura existente, quando aplicável;

g) possuir manual de operação, instalação e manutenção em língua portuguesa;

h) ser fornecidos com todos os acessórios, componentes e elementos necessários ao seu funcionamento regular, sem necessidade de aquisição complementar não prevista;

i) permitir instalação, operação, limpeza e manutenção de forma segura e compatível com as rotinas da cozinha hospitalar;

j) possuir garantia mínima estabelecida no instrumento convocatório, sem prejuízo das garantias legais aplicáveis;

k) contar com assistência técnica e disponibilidade de peças de reposição em condições compatíveis com a necessidade de continuidade do serviço;

l) quando aplicável, possuir certificações ou registros exigidos pela legislação e pelos órgãos competentes;

m) ser entregues em perfeito estado de funcionamento, acompanhados da documentação técnica pertinente.

10.14.2. As especificações deverão ser elaboradas com base nas características efetivamente necessárias ao desempenho da função, **sem indicação injustificada de marca, modelo ou fabricante**, admitindo-se referência a marca ou modelo apenas nas hipóteses legalmente permitidas e mediante a devida justificativa.

10.15. Requisitos de fornecimento, instalação e recebimento

Quando a natureza do equipamento exigir, a contratada deverá realizar a instalação, montagem, regulagem e testes de funcionamento, entregando o equipamento em condições imediatas de utilização.
O recebimento deverá estar condicionado à verificação da conformidade dos equipamentos com as especificações contratadas, incluindo capacidade, dimensões, materiais, funcionamento, acessórios, documentação e demais requisitos estabelecidos.
Eventuais equipamentos entregues em desacordo com as especificações deverão ser corrigidos ou substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, observados os procedimentos e prazos definidos no instrumento convocatório e no contrato.

10.16. Requisitos de manutenção e garantia

Considerando que os equipamentos serão empregados em ambiente hospitalar e integrarão atividade essencial à prestação dos serviços de alimentação aos pacientes, deverá ser assegurada a possibilidade de manutenção preventiva e corretiva durante o período de garantia, quando necessária.
A contratada deverá garantir a assistência técnica necessária para sanar defeitos de fabricação ou falhas abrangidas pela garantia, observados os prazos e condições estabelecidos na contratação.
Quando tecnicamente justificável, poderão ser estabelecidos requisitos relativos à disponibilidade de peças de reposição e assistência técnica, desde que proporcionais à natureza dos equipamentos e necessários à continuidade do serviço.

10.17. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação, nos termos do caput do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.18. Conforme consta no "caput" do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021 "***A critério da autoridade competente**, em cada caso, **poderá ser exigida**, mediante previsão no edital, **prestação de garantia** nas contratações de obras, serviços e fornecimentos*".

10.19. Não obstante a discricionariedade, explícita na legislação, de poder exigir ou não "***prestação de garantia nas contratações***", a ***autoridade competente***, em razão do presente processo ser considerado de baixo vulto financeiro, de baixo nível de complexidade técnica, de baixo risco de execução, e, como forma de ampliar a competitividade e a busca mercadológica, por se tratar de equipamento/produto de pronta entrega, não gerando assim obrigação futura além das garantias previstas no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e no Termo Contratual, bem como não ter sido identificado outros parâmetros que elevem os cuidados necessários quanto à exigência da prestação de garantia, ***opta por não exigir garantia de execução*** para a presente contratação.

11. LEVANTAMENTO DE MERCADO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO V, DA LEI 14.333)

11.1. Em uma primeira análise, observam-se algumas soluções disponíveis no mercado para adequar e modernizar os equipamentos de cozinha industrial hospitalar para atender as demandas do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM.

11.1.1. A administração pública pode optar por adquirir os equipamentos de cozinha industrial hospitalar diretamente de fabricantes ou fornecedores especializados. Isso pode envolver a realização de licitações públicas para selecionar o melhor fornecedor com base em critérios como preço, qualidade, garantia e prazo de entrega.

11.2. Dentre as soluções apresentadas, pode-se destacar as seguintes vantagens e desvantagens:

Solução	Vantagem	Desvantagem
Aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar	**Economicidade:** A compra direta pode oferecer economia a longo prazo, especialmente se forem obtidos descontos significativos por meio de processos de licitação bem-sucedidos. **Sustentabilidade:** Optando por equipamentos energeticamente eficientes, a administração pode reduzir o consumo de energia e os custos associados, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.	**Custo Inicial Elevado**: O investimento inicial pode ser significativo, exigindo um grande desembolso de recursos financeiros. **Riscos de Obsolescência:** Os equipamentos podem se tornar obsoletos rapidamente, necessitando de substituição em um curto período, o que pode resultar em custos adicionais.

11.3. Nesse contexto, a aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar emerge como a solução mais adequada para atender à necessidade do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM. Tal escolha fundamenta-se em diversos aspectos que convergem para a eficácia, a eficiência e a sustentabilidade do processo, atendendo aos critérios estabelecidos pelos órgãos reguladores e às melhores práticas adotadas por outros entes públicos e privados.

11.4. Primeiramente, observamos que a aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar é uma solução amplamente empregada por outros órgãos e entidades para satisfazer a mesma necessidade. Inúmeros exemplos de administrações públicas, tanto em âmbito federal, estadual quanto municipal, têm utilizado essa abordagem com sucesso, obtendo benefícios tangíveis em termos de desempenho operacional e qualidade de serviços prestados.

11.5. Além disso, ao optar por adquirir equipamentos de cozinha industrial hospitalar modernos e adequados às normas ambientais vigentes, estamos alinhando nossa atuação com os princípios da sustentabilidade ambiental. Equipamentos mais recentes frequentemente incorporam tecnologias avançadas que reduzem o consumo de energia e a emissão de poluentes, contribuindo para a preservação do meio ambiente e para a redução dos custos operacionais a longo prazo.

11.6. Portanto, considerando a ampla adoção dessa solução por outros órgãos e entidades, bem como os benefícios significativos em termos de sustentabilidade e eficiência operacional, concluímos que a aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar representa a melhor escolha para atender à necessidade apresentada pela administração pública estadual do Rio Grande do Norte. Essa abordagem não apenas satisfaz os requisitos técnicos e normativos, mas também promove uma gestão responsável e consciente dos recursos públicos, resultando em benefícios tangíveis para todos os envolvidos.

11.7. A aquisição, ao invés de locação, mostra-se adequada em razão do caráter permanente dos equipamentos, da utilização contínua na cozinha hospitalar, da possibilidade de incorporação dos bens ao patrimônio institucional e da redução da dependência de contratos sucessivos de locação.

12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VII, DA LEI 14.333)

12.1. A solução objeto da presente contratação, bem como seus itens, são considerados comuns, nos termos do artigo 20, da Lei 14.133/2021, e do inciso II, do art. 80, do Decreto 32.449/2023.

12.2. A Aquisição será em quantidade solicitada conforme os quantitativos descritos no TR.

12.3. As licitantes deverão apresentar suas propostas com base nas suas estimativas de custo para o fornecimento.

12.4. Os preços serão fixos e irreajustáveis dentro do prazo de um ano.

12.5. Após emissão do empenho o setor competente deverá enviar cópia ao fornecedor e solicitar a entrega conforme descrito no TR.

12.6. Os itens, objeto desta aquisição, deverão ser entregues em horário comercial, no hospital descrito na proposta, devendo o ônus da entrega do material, inclusive frete, descarregamento, montagem e instalação ser por conta exclusiva da CONTRATADA.

12.7. É de responsabilidade da transportadora a contratação de mão de obra para efetuar a descarga do veículo, e acomodar os volumes no palete. A falta de ajudantes acarretará na devolução da entrega, o mesmo acontecerá se estiverem sem EPI's.

12.8. O HRTVM/SESAP não realiza nenhuma cobrança monetária para recebimento de cargas. Qualquer transação comercial de contratação de ajudantes não é de responsabilidade do HRTVM/SESAP e não pode ocorrer nas instalações dos locais de recebimento. Cobranças indevidas podem ser denunciadas pelos canais de ouvidoria do SUS - pelo preenchimento de formulário no site www.saude.rn.gov

12.9. O prazo de entrega deverá ser, no máximo, de 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do recebimento da Nota de Empenho.

12.10. Os produtos entregues deverão ter **garantia de no mínimo 12 meses.**

12.11. O objeto será recebido estando de acordo com a indicação no termo de referência, marca licitada e valor indicado.

12.12. Os itens serão entregues no Setor de Nutrição do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia - HRTM, Mossoró/RN, no horário das 8h às 12h, de segunda a sexta, devendo ser entregue o quantitativo e item indicado.

12.13. A Nota Fiscal deve conter: denominação genérica conforme a Nota de Empenho e o seu respectivo nome comercial (quando houver), lote, unidade de fornecimento, quantidade, valor unitário, valor total, número de empenho, número do processo e número da Ata de Registro de Preços (quando houver). Não será aceito nome comercial na Nota Fiscal, caso isso ocorra motivará o não recebimento do produto;

12.14. Os bens serão recebidos provisoriamente de imediato no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

12.15. Os bens serão recebidos definitivamente, independente do valor, em até 10 dias úteis após entrega total do empenho, após a verificação da qualidade e quantidade dos equipamentos.

12.16. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

12.17. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

12.18. Os fornecedores deverão apresentar catálogo dos produtos para análise técnica pela equipe de planejamento (equipe técnica) após o certame da licitação e antes da homologação do resultado final.

12.19. **DA SUBCONTRATAÇÃO:**

12.19.1. Considerando que o fornecimento de equipamentos de cozinha industrial hospitalar é um objeto em que não há complexidade na sua aquisição, não sendo prática comum no mercado a realização de subcontratação entre as empresas, uma vez que o fornecimento se dar de maneira direta entre o comprador e fornecedor, bem como considerando que a subcontratação pode aumentar os riscos de descumprimento contratual, já que a empresa contratada não teria controle direto sobre a execução do contrato pela subcontratada, não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

12.20. **DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:**

12.20.1. É conferida à autoridade competente a discricionariedade no que tange à exigência da prestação de garantia de execução nas contratações de obras, serviços e compras. A aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar não traz complexidade a sua execução, de modo que não se faz necessária a exigência de garantia contratual da execução visando a economicidade, posto que não haverá a onerosidade imposta pela exigência de garantia, o que elevaria o valor das propostas dos licitantes.

12.20.2. Ademais, frisa-se que a presente contratação não pode ser classificada como obra, serviço ou compra de grande vulto, nos termos do inciso XXII do art. 6º da Lei 14.133/21, pois não há expectativa em ultrapassar o valor de R$ R$ 200.000.000,00 (duzentos milhões de reais) com a aquisição.

12.20.3. Cumpre destacar ainda, que tais decisões baseiam-se em um processo de avaliação da realidade do mercado acerca do objeto a ser contratado, bem como a ponderação de riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

12.21. **DIVULGAÇÃO DO ORÇAMENTO DA CONTRATAÇÃO**

12.21.1. Trata-se de solução com ampla empresas fornecedoras de equipamentos de cozinha industrial hospitalar no mercado, de modo que não se observa a necessidade de caracterizar com sigilo o orçamento da presente contratação.

12.22. **DA POSSIBILIDADE DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

12.22.1. A possibilidade de empresas reunidas em consórcios participarem de licitação para a compra de equipamentos de cozinha industrial hospitalar pode ser admitida por diversos motivos, tais como:

a) Capacidade Técnica e Financeira Conjunta: o consórcio pode oferecer uma capacidade técnica e financeira conjunta que individualmente as empresas não possuiriam, possibilitando a realização do objeto da licitação de forma mais eficiente.

b) Racionalização de recursos: a formação de consórcio pode permitir uma melhor utilização dos recursos das empresas participantes, reduzindo custos e otimizando a execução do contrato.

c) Experiência Conjunta: as empresas consorciadas podem apresentar uma experiência conjunta que agregue valor à execução do contrato, garantindo um melhor atendimento às exigências do edital.

12.22.2. Diante do exposto, será permitida a participação de empresas consorciadas na presente contratação.

12.23. **DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL**

12.23.1. Considerando as características da solução da contratação, aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar, não se visualiza, num primeiro momento, a necessidade de exigência de qualificação técnica.

12.24. **DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA**

12.24.1. Para fins de qualificação econômico-financeira será exigido no Termo de Referência as condições de que trata o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021

12.24.2. Nesse cenário, ressalta-se que demonstração de qualificação econômico-financeira se relaciona com a comprovação da boa situação econômica da licitante, de modo a atestar sua capacidade de assunção de compromissos financeiros. Assim, a Administração deve eleger os requisitos que, segundo as características e a complexidade do objeto, são considerados mínimos para demonstrar que a realidade financeira do licitante é estável.

12.24.3. Ademais, deve ser asseverado que caso as empresas não alcancem o resultado exigido nos índices previstos no instrumento convocatório, existe a possibilidade de comprovação do capital social ou patrimônio líquido com base no valor da contratação, que encontra amparo no § 4º do art. 69, da Lei 14.133/2021, ampliando o universo de possíveis licitantes nos certames.

12.24.4. Portanto, a adoção de exigências e índices não violam o caráter competitivo do certame, uma vez que não se vinculam à rentabilidade ou lucratividade dos licitantes, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira, constituindo-se em segurança para a futura execução do contrato, compatíveis com a complexidade exigida no objeto.

12.24.5. Desse modo, o atendimento aos requisitos exigidos busca demonstrar uma situação equilibrada dos licitantes. Caso contrário, o desatendimento das exigências, pode revelar uma eventual situação deficitária da empresa, colocando em risco a execução do contrato.

12.24.6. Sendo assim, observa-se que as exigências no item qualificação econômico-financeira se mostram razoáveis e atendem aos critérios objetivos previstos no art. 37, XXI, da CF/88, haja vista que a contratação de empresa em situação equilibrada é o mínimo de segurança que a Administração Pública deve observar para se resguardar e assegurar o integral cumprimento do contrato.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IX, DA LEI 14.333)

13.1. Pretende-se contratar os itens descritos neste ETP pelo menor preço por item, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a garantir o cumprimento sem interrupção do fornecimento de itens listados.

13.2. A aquisição de equipamentos para a cozinha hospitalar tem por finalidade proporcionar **maior eficiência operacional, economicidade, sustentabilidade e segurança na execução dos serviços de alimentação hospitalar**, assegurando condições adequadas para o preparo, conservação, distribuição e higienização dos alimentos destinados aos pacientes, acompanhantes e servidores, conforme a demanda institucional.

13.2.1. Economicidade

A aquisição dos equipamentos deverá contribuir para a redução dos custos operacionais da cozinha hospitalar, especialmente por meio de:

a) redução do consumo de energia elétrica, água e outros insumos, mediante utilização de equipamentos mais eficientes e adequados à demanda;

b) diminuição de perdas e desperdícios de alimentos decorrentes de falhas no armazenamento, processamento ou preparo;

c) redução da frequência de manutenções corretivas e dos custos associados à paralisação de equipamentos;

d) aumento da produtividade da equipe, com redução do tempo necessário para determinadas etapas do processo produtivo;

e) maior durabilidade dos equipamentos, reduzindo a necessidade de substituições frequentes;

f) melhor aproveitamento dos insumos e da capacidade instalada;

g) redução de custos indiretos decorrentes de interrupções ou limitações na produção de refeições.

A economicidade deverá ser avaliada considerando o **custo total de utilização dos equipamentos ao longo de sua vida útil**, e não apenas o valor inicial da aquisição.

13.2.2. Eficiência operacional

Espera-se que os novos equipamentos proporcionem melhoria significativa no fluxo de produção da cozinha hospitalar, permitindo maior agilidade, padronização e controle das atividades.
A modernização da estrutura deverá possibilitar:

a) aumento da capacidade produtiva;

b) redução do tempo de preparo e processamento dos alimentos;

c) maior padronização das preparações;

d) melhor organização do fluxo de trabalho;

e) redução de atividades manuais repetitivas e de esforço físico excessivo;

f) melhoria das condições ergonômicas dos trabalhadores;

g) maior disponibilidade e confiabilidade dos equipamentos;

h) redução de paralisações decorrentes de equipamentos obsoletos ou com elevado índice de falhas.

Com isso, pretende-se assegurar que a cozinha hospitalar tenha capacidade operacional compatível com a demanda da instituição, contribuindo para a **continuidade e qualidade do serviço de alimentação**.

13.2.3. Sustentabilidade

A aquisição deverá observar critérios de sustentabilidade ambiental, priorizando equipamentos que apresentem maior eficiência no consumo de recursos naturais e menor geração de resíduos durante sua utilização.
Nesse sentido, pretende-se alcançar:

a) redução do consumo de energia elétrica e água;

b) redução do desperdício de alimentos;

c) preferência por equipamentos duráveis, reparáveis e com disponibilidade de peças de reposição;

d) redução da necessidade de descarte prematuro de equipamentos;

e) utilização racional dos recursos públicos e naturais;

f) redução da geração de resíduos decorrentes de substituições frequentes;

g) adoção, quando tecnicamente e economicamente viável, de equipamentos com melhor desempenho energético e ambiental.

A sustentabilidade deverá ser considerada durante todo o ciclo de vida do equipamento, desde a aquisição até sua manutenção, utilização e eventual descarte.

13.2.4. Segurança e qualidade do serviço

A aquisição também deverá resultar em melhoria das condições de segurança e qualidade dos processos de alimentação hospitalar, mediante equipamentos apropriados às atividades de preparo, conservação, higienização e distribuição dos alimentos.
Espera-se, especialmente:

a) maior controle das condições de preparo e conservação;

b) melhoria das condições de higienização;

c) redução de riscos relacionados à contaminação dos alimentos;

d) maior confiabilidade dos processos;

e) adequação dos equipamentos às características do ambiente hospitalar;

f) melhoria das condições de trabalho dos profissionais responsáveis pela produção das refeições.

13.2.5. Resultado global pretendido

De forma integrada, a contratação pretende proporcionar uma **cozinha hospitalar mais eficiente, econômica, sustentável e segura**, utilizando equipamentos compatíveis com a demanda institucional e com as características do serviço.
O resultado esperado é a **melhor aplicação dos recursos públicos**, mediante redução de custos operacionais e desperdícios, aumento da produtividade, racionalização do consumo de água e energia, prolongamento da vida útil dos bens e melhoria da qualidade dos serviços prestados.
Dessa forma, a aquisição dos equipamentos apresenta relação direta com os objetivos institucionais, uma vez que o investimento em infraestrutura adequada da cozinha hospitalar **contribui para a continuidade do atendimento, a eficiência da produção de refeições, a segurança alimentar, a sustentabilidade e a economicidade da Administração**, garantindo melhores condições para execução de uma atividade essencial ao funcionamento da unidade hospitalar.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO X, DA LEI 14.333)

14.1. Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da SESAP, será realizada a Licitação através de Pregão Eletrônico. A licitação estando homologada e as Atas de Registro de Preços assinadas poderá ser feita a contratação para aquisição dos itens licitados.

14.2. Fiscal de contrato com capacitação para tal função;

14.3. Entregas dos equipamentos conforme descrito no Termo de referência através da exigência contratual;

14.4. Equipamentos obsoletos serão devolvidos ao patrimônio para providências.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XI, DA LEI 14.333)

15.1. Não há contratações correlatas ao objeto desta contratação.

16. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XII, DA LEI 14.333)

16.1. Nas aquisições e contratações governamentais, no intuito de mitigar possíveis impactos ambientais, a Administração deve dar prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010- Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

16.2. Nesse sentido, cabe destacar os critérios contidos no Decreto 7.746/2012, os quais servirão de base para o Processo Administrativo:

"Art. 2º Na aquisição de bens e na contratação de serviços e obras, a administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes adotarão critérios e práticas sustentáveis nos instrumentos convocatórios, observado o disposto neste Decreto."

"Art. 4º Para os fins do disposto no art. 2º , são considerados critérios e práticas sustentáveis, entre outras: (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)"

16.3. O baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017)

16.4. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

16.5. O uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017).

16.6 A origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras; e (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017).

16.7. A utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

16.8. Vale ressaltar o previsto no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01/2010, in verbis:

16.0.1. Art. 5º Os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, quando da aquisição de bens, poderão exigir os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

I - "que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;"

II - "que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

III - "que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs)."

§ 1º A comprovação do disposto neste artigo poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

16.14. O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

16.15. Para a distribuição dos equipamentos, deverão ser fornecidas embalagens compactas, geradas pela indústria / produtor local conforme o preconizado no "Guia Nacional de Licitações Sustentáveis", da CGU/AGU.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

17.1. Esta equipe de planejamento declara viável a contratação para aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar destinados ao Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Regional Tarcísio de Vasconcelos Maia (HRTM), considerando a necessidade de adequação da estrutura física e operacional do setor, o dimensionamento dos quantitativos com base nos projetos de reforma e adequação, o levantamento dos equipamentos existentes e suas condições de uso, bem como a demanda de atendimento da instituição.

17.2. A viabilidade da contratação está condicionada à compatibilidade dos equipamentos com as necessidades identificadas, à comprovação da vantajosidade econômica por meio de pesquisa de preços, à disponibilidade orçamentária e ao atendimento dos requisitos técnicos, sanitários e legais aplicáveis. Dessa forma, entende-se que a aquisição constitui medida adequada para contribuir com a melhoria das condições de trabalho, a eficiência operacional e a qualidade dos serviços de alimentação hospitalar prestados pelo HRTM.

18. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

18.1. Conforme demonstrado neste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de equipamentos de cozinha industrial hospitalar, por meio de processo licitatório.

19. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

19.1. A adequação fundamenta-se na busca por melhorias nas instalações físicas e na estrutura organizacional do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM, conforme previsto no Plano de Contratação Anual. As mudanças visam melhorar a eficiência operacional da sede e seus núcleos, promover o bem-estar dos servidores, acompanhantes e pacientes, além de adequar as instalações às necessidades do ambiente de trabalho moderno. Esses equipamentos contribuem para o aumento da produtividade e controle higiênico-sanitário da produção de refeições no âmbito hospitalar.

19.2. O dimensionamento da quantidade de equipamentos de cozinha industrial hospitalar foi realizado com base nos layouts dos projetos de reforma e adequação da Setor de Nutrição e Dietética do HRTM, no quantitativo de público a ser atendido e após levantamento dos equipamentos já existente no setor e suas condições de uso.

19.3. **Análise das alternativas disponíveis**

a) Para atendimento da necessidade identificada, considera-se a possibilidade de manutenção e aproveitamento dos equipamentos existentes, de recuperação dos equipamentos que apresentem condições de reparo e de aquisição de novos equipamentos para complementar ou substituir aqueles que se mostrem insuficientes, inadequados ou incompatíveis com as necessidades operacionais do setor.

b) O aproveitamento dos equipamentos existentes constitui alternativa a ser considerada sempre que apresentem condições adequadas de funcionamento, segurança, capacidade produtiva e atendimento às exigências higiênico-sanitárias aplicáveis. Entretanto, a aquisição de novos

equipamentos mostra-se necessária para atender às demandas decorrentes dos projetos de reforma e adequação das instalações, bem como para suprir eventuais insuficiências quantitativas ou funcionais identificadas no levantamento realizado pelo setor.

c) Visto que boa parte dos equipamentos do setor atualmente estão em péssimo estado de conservação e funcionamento precários e sucateados, o aproveitamento não será efetivo, não sendo compatível com os layouts projetados e a capacidade necessária para o atendimento da demanda hospitalar.

19.4. **Justificativa da escolha da solução**

d) A escolha pela aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar fundamenta-se na necessidade de adequar a estrutura operacional do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM às atividades de preparo e distribuição de refeições destinadas aos pacientes, acompanhantes e servidores atendidos pela instituição.

e) O dimensionamento dos quantitativos foi realizado considerando os layouts dos projetos de reforma e adequação do setor, o público atendido e o levantamento dos equipamentos existentes e de suas respectivas condições de uso. Esses elementos constituem a base para identificar as necessidades de substituição, complementação e adequação da capacidade operacional.

f) A aquisição de equipamentos compatíveis com as especificações técnicas e com as características do ambiente hospitalar permitirá organizar os fluxos de trabalho, favorecer a execução das atividades de produção de refeições e contribuir para a segurança e a qualidade dos processos de manipulação de alimentos.

g) A solução deverá observar as condições de mercado e os requisitos técnicos necessários ao atendimento da demanda, de modo que a escolha dos equipamentos seja compatível com a finalidade pública pretendida e com os recursos disponíveis.

19.5. **Adequação legal e ao planejamento institucional**

h) A contratação deverá observar as disposições da Lei nº 14.133/2021, especialmente as relativas à fase preparatória, à caracterização da necessidade administrativa, à definição da solução, à estimativa de valor e à demonstração da viabilidade da contratação.

i) Deverão ser observadas, ainda, as normas sanitárias e técnicas aplicáveis aos equipamentos destinados à produção de refeições em ambiente hospitalar, conforme a natureza e as características de cada item, bem como as exigências pertinentes à segurança, à instalação, à utilização e à manutenção dos equipamentos.

j) A aquisição encontra-se alinhada ao planejamento institucional e ao Plano de Contratação Anual, devendo sua execução observar a disponibilidade orçamentária, as especificações constantes do Termo de Referência e as demais condições estabelecidas no processo administrativo.

19.6. **Impactos e benefícios esperados**

19.6.1. Com a aquisição dos equipamentos, espera-se contribuir para a melhoria da estrutura física e funcional do Setor de Nutrição e Dietética, proporcionando condições mais adequadas para o desenvolvimento das atividades de produção de refeições no ambiente hospitalar.

19.6.2. Entre os benefícios esperados, destacam-se:

a) adequação da estrutura de equipamentos aos layouts dos projetos de reforma e reorganização do setor;

b) melhoria das condições operacionais para o preparo e a distribuição de refeições;

c) maior compatibilidade entre a capacidade instalada e a demanda de atendimento hospitalar;

d) contribuição para o controle higiênico-sanitário dos processos de produção de alimentos;

e) melhoria da organização dos fluxos de trabalho e das condições de execução das atividades pelos profissionais do setor;

f) redução de limitações operacionais relacionadas à insuficiência ou à inadequação dos equipamentos existentes; e

g) contribuição para a continuidade e a eficiência dos serviços de alimentação hospitalar.

19.7. **Posicionamento conclusivo**

19.8. Diante da necessidade identificada, dos projetos de reforma e adequação das instalações, do dimensionamento dos quantitativos e do levantamento dos equipamentos existentes, conclui-se que a aquisição de equipamentos de cozinha industrial hospitalar constitui solução adequada para atender às demandas operacionais do Setor de Nutrição e Dietética do HRTM.

19.9. A solução selecionada busca compatibilizar a estrutura de equipamentos com a capacidade de atendimento necessária, melhorar as condições de trabalho, contribuir para o controle higiênico-sanitário da produção de refeições e favorecer a eficiência das atividades desenvolvidas no ambiente hospitalar.

19.10. Sua viabilidade deverá estar respaldada pela pesquisa de preços, pela compatibilidade dos equipamentos com as necessidades identificadas, pela disponibilidade orçamentária e pela observância dos requisitos técnicos e legais aplicáveis.

19.11. Assim, considerando os elementos constantes do planejamento da contratação e desde que confirmadas a vantajosidade econômica e a adequação técnica da solução nos autos do processo administrativo, esta equipe de planejamento manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento da aquisição, por entender que a medida atende ao interesse público e contribui para o aprimoramento da estrutura e dos serviços prestados pelo Setor de Nutrição e Dietética do HRTM.

Mossoró/RN, data da assinatura eletrônica.

Documento assinado eletronicamente por **RIANNE SOARES PINTO GONCALVES**, **Chefe de Divisão de Nutrição e Dietética**, em 23/10/2026, às 09:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018.

Documento assinado eletronicamente por **LUDMILLA PIMENTA CARLOS DE SALES**, **Nutricionista**, em 23/10/2026, às 09:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **44969823** e o código CRC **0809A5DE**.