

ANEXO IV

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS

CAMPUS MACHADO

(Processo Administrativo nº 23345.001222.2024-20)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI O IFSULDEMINAS CAMPUS MACHADO, E
.....

O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS – CAMPUS MACHADO**, com sede na Rodovia Machado/Paraguaçu – km 03, Bairro Santo Antônio, na cidade de Machado/MG, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 10.648.539/0003-77, neste ato representado pela sua Diretora-Geral, Aline Manke Nachtigall, matrícula SIAPE 1669083, nomeada pela Portaria nº 1.207, de 12/08/2022, publicada no DOU de 16/08/2022, seção 2, página 25, em conformidade com a Lei 11.892/08, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em* doravante designado **CONTRATADO**, *neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº 23345.001222.2024-20 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. 90526/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Aquisição de equipamentos e móveis para o Restaurante Universitário, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fritadeira Industrial, alta capacidade de produção e grande versatilidade de fritura. Construída em Aço Inoxidável; Design de fácil limpeza. Cestos em arame niquelado; Pés niveladores em aço inoxidável; Válvula de esfera para drenagem de 1" passagem plena, para água e óleo; Configuração de 2 ou 3 Cestos; Tampa/Escondido incorporado em aço inoxidável; Resistências em aço inoxidável blindadas em 220V 3F+T Sistema de controle com contactores; Controle de temperatura automático, eletromecânico; Projetada e construída conforme normas nacionais e internacionais; Área de fritura 75 x 50 cm. Volumes 90 litros de óleo e 21 litros de água e 4,0kg de sal. Potência 16.500 W; Medidas externas (LxPxA) 91 x 66 x 88 cm. Compatível com a marca Multifritas ou de melhor qualidade.	451456	Unidade	4	R\$...	R\$...

	OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
2	Chapa a gás Construída em aço inoxidável; Dimensões: 1000x1000x900mm; Área de trabalho: 0,80 m² Zonas aquecidas: 2 Potência: 91.856 / 23.116 Consumo: 1,97 / 2,49 Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca Chapa superior lisa e/ou ranhurada para alta produção de grelhados, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado; Chaminé posterior plana em aço inoxidável para saída de gases de combustão; Sistema piloto e 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 coletora de resíduos em aço inoxidável; Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado,	239423	Unidade	6	R\$...	R\$...

	devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
3	Cafeteira elétrica, capacidade de 100 litros, Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Dimensões: Ø565×1450 Tensão 220V e 380V – Trifásico – 60Hz. Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação em aço inoxidável; Câmara interna de pressurização de água por ebulição à 90°C; Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de filtração; Termômetro analógico de temperatura; Aquecimento por meio de resistências elétricas blindadas acomodadas em caixa de aço inox com isolamento térmico; Conjunto de níveis para água e café; Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente (altura: 270mm); Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura: 820mm); Válvula de fecho rápido de admissão de água; Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água; Pés tubulares em aço inoxidável Ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon).Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos	445220	Unidade	3	R\$...	R\$...

	de entrega (frete) e instalação.					
4	Liquidificador industrial, basculante, copo monobloco inox. Capacidade de 25 Litros. Tensão Eletrica/Frequencia/Fases: 220V/60hz/1 Potencia nominal: 1.550W Potencia do motor: 1,5 HP-CV Consumo: 1,55kW.h Dimensão(AxLxP) 1,175x390x525 mm. Peso líquido: 24,50 kg Rotação: 3.500 rpm Peso bruto: 27 kg Volume máximo do copo: 25L. Compatível com a marca Skimsen ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	481373	Unidade	8	R\$...	R\$...
5	Liquidificador industrial com copo em aço inoxidável. Potência 0,5cv/368w, frequência 60Hz, voltagem 127/220v, altura 780mm, largura 300mm, profundidade 250mm, consumo 0,37kw/h, peso líquido 8,5kg, peso bruto 9,5kg, rotação 3500rpm, capacidade nominal do copo 8 litros. Modelo referencial: compatível com Skimsen ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	483292	Unidade	6	R\$...	R\$...
6	Pass-Through vertical, corpo externo em aço inoxidável; Corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço	473366	Unidade	3	R\$...	R\$...

	inoxidável); Isolamento térmico em lã de rocha; Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon); Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm; Grades inclusas; Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais; Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho: até 85°C; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Dimensões de 1400x800x2050mm; 4 portas; capacidade de armazenagem de 68 GN/1/1(65); volume interno de 1180 litros; potência de 4,0 kw e 220v monofásico. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
7	Pass-Through vertical refrigerado, construído em aço inoxidável; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 inclusas; Grades inclusas. Sistema de refrigeração	613288	Unidade	3	R\$...	R\$...

	especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Dimensões de 1400X855X2050mm; com 4 portas; Capacidade de 68 GN 1/1-65; volume interno de 1180 litros e potência do compressor, 1/2HP. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
8	Modeladora para pães, construída em chapa de aço SAE 1020 com pintura em epóxi; montada sobre rodízios para facilitar a movimentação, possui rolos de pré laminação das massas revestidos com cromo duro (material atóxico) para evitar a oxidação; possui sistema de reversão da saída da massa. Possibilita trabalhar com uma ou duas pessoas; possui sistema de abertura dos rolos de fácil manuseio, através de alavanca graduado; Tampa de proteção superior, facilitando a limpeza interna; base, rampa de saída e bandejas em aço inoxidável para evitar possíveis oxidações; Botão de rearme para quando acionados os dispositivos de segurança, o equipamento só	443663	Unidade	3	R\$...	R\$...

	volta a funcionar se ele for pressionado. Rolos de tração dos feltros com material aderente; Esteira de entrada com 25cm; Simples sistema de troca de feltro, sem necessidade de desmontar a máquina para trocar o mesmo; Possui bandeja coletora basculante na saída, fabricada em INOX; Possui suporte para assadeiras; Montada com rolamentos especiais (vedados) e mancais parafusados, facilitando as ações de manutenção e troca dos feltros. Capacidade: Modela pães de 15g a 1000g. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1276mm x 832mm x 1244mm. Tensão: 220V monofásico. Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR - 12. Compatível com a marca Prática ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
9	Divisora Manual, é ideal para fazer a divisão de massa em 30 pedaços com pesos iguais. Construída inteiramente em material atóxico e lavável. Possui cabeçote facilmente removível, facilitando a limpeza. Possui 30 compactadores de nylon. Equipada com bandeja móvel redonda em aço inoxidável. Pedestal tipo prateleira (com base em aço inoxidável). Alavanca lateral ergonômica, com acionamento vertical de	238756	Unidade	3	R\$...	R\$...

	cima para baixo. Equipada com trava para a faca de corte. Capacidade de 900g a 3kg de massa por operação. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1365mm x 651mm x 761mm. Compatível com a marca Pratica ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
10	Câmara de fermentação para 16 assadeiras 40x60 ou 6 níveis 80x60 e 4 níveis 40x60 (Capacidade para 320 pães). Possui sistemas para retardar ou acelerar a fermentação. Organizam a produção, evitam desperdício de matéria-prima e diminuem o trabalho noturno. Também pode trabalhar com a conservação de produtos resfriados. Construído em aço inoxidável 430 (fechamentos externos) e 304 (interior). Isolamento em PU com densidade de 40 kg/m³ com agente expensor ecológico e anti-chamas. Placas de 50mm desmontáveis. Aquecimento por resistências blindadas. Convecção de ar forçado por meio de ventilação. Sensor de temperatura para monitoramento da câmara. Função de fermentação até 40°C e retardo mínimo 02°C. Sistema inteligente de controle de temperatura da câmara separado da caldeira. Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo de paredes, que	457073	Unidade	4	R\$...	R\$...

	proporciona economia de espaço. Programação para início da fermentação (Padeiro Noturno). Dreno que facilita a higienização. Vapor gerado por caldeira em 4 níveis de controle: sem vapor, baixo, médio e alto. Controle de umidade no frio em 4 níveis: sem vapor, baixo, médio e alto. Rodízios giratórios para facilitar a movimentação. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1142mm x 893mm x 1035mm. Tensão: 220V monofásico. Estrutura para suportar forno de panificação (HPE-80) sobre o teto. 1 ano de garantia para peças e mão de obra. Compatível com a marca Prática ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
11	Armário panificação, material: aço inox, medidas externas de: altura: 180 cm, largura: 66 cm, profundidade: 82 cm, características adicionais: pés com rodízios, capacidade: 20 bandejas de 60 x 80 cm. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	474332	Unidade	6	R\$...	R\$...
12	Resfriador de Água Indicado para o resfriamento de massas no processo de mistura. Capacidade: de 100 L de água; Produção: 45L/h; Tensão: 220V monofásico;	442574	Unidade	2	R\$...	R\$...

	Dimensões externas (alt. x larg. x prof.): 180cm X 66cm X 88cm. Possui: Setpoint de temperatura da água de 2 °C; Medidor de dosagem preciso; Reservatório com isolamento em poliuretano injetado; Bomba de água para abastecimento e recirculação; Função Padeiro Noturno para garantir a água gelada na primeira hora de produção. Construído em aço inoxidável; com rodízios para movimentação; Funcionamento em ambientes com temperatura de até 40°C; Calibração Manual de fácil acesso; Display de fácil operação; Compressor de 1 Hp; Proteção anti-congelamento; Mangueira com ponteira em aço inoxidável em formato de gancho para fácil aplicação. ACESSÓRIOS DE SÉRIE: Mangueira de entrada e Mangueira de saída. Compatível com a marca Perfecta Curitiba ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
13	Equipamento Aço Inoxidável, Ideal para misturar massas panificáveis, com um sistema de mistura direta de massa, aumentando a produção; com capacidade de produção de até 240kg de massa por hora, considerando a produção de 24kg de massa a cada 6min de ciclo. Tipo: Horizontal Com Helicoidais;	445089	Unidade	3	R\$...	R\$...

	Capacidade: 200 Litros; Tensão: 220/380 V. Acabamento Externo: Aço Inoxidável Características Adicionais: Trifásico, Motor E Redutor De 5,0 Cv. Compatível com a marca Perfecta Curitiba ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
14	Descascador de legumes, tubérculos e raízes, com alto rendimento e agilidade; construído em aço inoxidável; com capacidade para 25kg e potencial de produção de até 200 kg/h, possuindo uma tensão de 220V, além de contar com um motor de Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1. Potência nominal: 820 W. Potência do motor: 1 HP-CV Consumo: 0,82 kW.h. Dimensões (AxLxP): 1.135,00x650,00x825,00 mm. Peso líquido / bruto: 60,00 kg / 94,00 kg Produção aproximada: 500 kg/h; Capacidade por ciclo: 25 kg. Possui um eficiente sistema de segurança que não permite o funcionamento da máquina enquanto aberta, além de um anti-rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos provocados por queda de energia. Compatível com a marca Skymesen ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser	602615	Unidade	5	R\$...	R\$...

	devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
15	Refrigerador Horizontal Comercial – 4 Portas Inox; tampo com encosto; Dimensões (L x P x A): 2380x700x860 mm; Volume interno (Litros): 570; Potência: 0,63 W; Sistema de refrigeração por ar forçado; refrigerador completo em aço inoxidável AISI 304; portas em inox; pés ajustáveis; sistema frost-free; acompanha, 3 pares de trilhos por porta e 1 prateleira por porta. Medidas: 2380 x 700 x 900 mm; peso 151kg; capacidade em litros: 570; temperatura de trabalho de 1°C até 10°C; Tensão: 220V 50/60Hz Monofásico. Compatível com a marca MACON ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	483276	Unidade	5	R\$...	R\$...
16	Desnatadeira de leite e soro, modelo D-500 C, com estrutura de aço inoxidável e capacidade de até 500L/h. Possui rotor totalmente em aço inox com elevada resistência mecânica e a corrosão. Estrutura em base de aço inoxidável maciço Quadro elétrico confeccionado de aço inoxidável dotado de painel de comando, inversor de frequência WEG com	231346	Unidade	2	R\$...	R\$...

	proteção contra sub ou sobre tensão; contendo também chave de operação. Compatível com as marcas SEPARATORI OU ALFA LAVAL ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
17	Refresqueira industrial com capacidade para 200 litros de bebida por hora. Gabinete e tampa em aço inox escovado. Reservatório em aço inox. Torneiras Tipo Alavanca no frontal. Torneira na lateral p/ drenagem. Eletrobomba para movimentação do líquido Isolamento Térmico em poliuretano. Termostato para controle de temperatura. Pingadeira em aço inox escovado, com dreno para limpeza. Rodízio giratório. Especificações Técnicas 200 LITROS: ALT. 1.450MM, LARG. 800 MM, PROF. 650MM. MODELO REFERENCIAL: compatível com POLOGEL REFRESQUEIRA RPI 200" ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	451529	Unidade	4	R\$...	R\$...
18	Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60	451441	Unidade	4	R\$...	R\$...

	Hz / 1. Potência nominal: 1.047 W. Potência do motor: 1 HP-CV. Consumo: 1,05 kW.h. Dimensões (AxLxP): 775,00x710,00x520,00 mm. Peso líquido / bruto: 71,50 kg / 99,00 kg. Produção aproximada: 400 kg/h. Rotação: 510 rpm. O processador acompanha 6 discos: Fatiador de 1,5 mm, fatiador de 3 mm, ralador, desfiador de 3 mm, desfiador de 5 mm e desfiador de 8 mm. Modelo Referência: Compatível com PA-14-N SKYMSSEN ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
19	Amassadeira para a produção dos mais variados tipos de massas pesadas de panificação. A masseira espiral é o equipamento ideal para a produção de massas em regime de trabalho intenso, com baixo nível de ruído, misturando a massa com cuidado, desenvolvendo a estrutura do glúten e atingindo o ponto de véu. Capacidade: 80 kg de massa pronta; Pannel de controle frontal superior DIGITAL, com DUAS velocidades, teclas liga/desliga/reset, controle de velocidades manual/automática. TEMPORIZADOR para a programação do tempo em cada velocidade. ILUMINAÇÃO da cuba e display indicativo. Mecânica Resistente e silenciosa por	445456	Unidade	3	R\$...	R\$...

	correias e correntes; 2 velocidades; Ampla abertura da grade, facilitando o manuseio; Motor potente; Cuba giratória em aço inox 304, estampada em peça única; Batedor espiral em ferro fundido ou em aço inox 304; Estrutura em aço inox 430. Sistema de contenção da farinha; Iluminação da cuba; Sapata niveladora; Opcional de raspador para pão de queijo. MODELO REFERÊNCIA: compatível com GPANIZ AE80G2 ou de melhor qualidade. Dimensões (altura X largura X comprimento) 1.530x780x1.290mm. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
20	Cortador de vegetais em folha com sistema de esteira. Equipamento totalmente em aço inoxidável. Dimensionamento: 590mmx1040mmx1010mm. Peso 170kg. 1,5kw produção de 200 a 500kg/h. Modelo Referência: compatível com MMT170 INCALFER ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	445088	Unidade	4	R\$...	R\$...
21	LAVADORA DE LOUÇA INDUSTRIAL. CAPACIDADE MECÂNICA: capacidade média de 270 gavetas/hora. Cada gaveta acomoda até 18	239726	Unidade	4	R\$...	R\$...

	pratos rasos ou fundos, ou 24 pires, ou 18 pratos de sobremesa ou até 9 bandejas, ou 150 talheres diversos ou 25 xícaras, ou 25 copos, ou vários pequenos utensílios como molheiras e cumbucas. Construção: Totalmente Construída em painel de aço inox duplo proporcionando redução de ruídos e dispersão de calor para o ambiente, cobertura, porta dupla, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304. Demais materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos. Possui cestos coletores de resíduos estampados em aço inoxidável. Equipada com dispositivo que interrompe o ciclo, caso a porta seja aberta durante a operação. Temporizador Eletrônico que interrompe o funcionamento das resistências quando não há passagem de gavetas pelo interior da máquina. Dispõe de três braços de pré lavagem, quatro braços de lavagem e dois braços de enxágue especialmente desenhados com bicos anti entupimento alinhados em 2, sendo cada um com um ângulo de atuação específico para maior cobertura da área de lavagem sem colidir os jatos entre si. TANQUE DE PRÉ-LAVAGEM: 45 litros TANQUE DE LAVAGEM: 69 litros. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Equipada com dispositivo de aviso digital no painel e que interrompe o ciclo caso a porta seja aberta					
--	--	--	--	--	--	--

durante a operação e se houver gavetas (racks) dentro da lavadora. Dispõe de controlador automático de nível e temperatura com sistema THERMOSTOP para garantir temperaturas mínimas de lavagem/enxágue. Sistema de proteção contra travamento dos racks no sistema de avanço da lavadora. Painel digital completo com avisos coloridos da fase de operação da lavadora. Duplo sistema de filtragem no tanque para garantir maior eficiência da lavagem sem a necessidade de paradas constantes para limpeza dos filtros. Aquecedor de enxágue de grande capacidade de sanitização Tanque inteiramente estampado com filtro em aço inoxidável Construção com paredes duplas Bomba auto drenável Painel de comando completo “sotouch” com termômetros da lavagem e enxágue. Tanque estampado com cantos arredondados para permitir limpeza rápida e não acumular resíduos em cantos .Sistema de filtros integrais. Motores: Pré lavagem: 1,1 cv Avanço: 0,2 cv Lavagem: 2,0 cv. Transportador: 0,2 cv. Moto bomba de enxágue: 0,2 cv. Temperatura: Lavagem – 55°C a 65°C e Enxágue – 80 °C a 90°C Aquecimento da lavagem: 9,5 kW Aquecimento De enxágue: 25,5 Kw ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Consumos: Água: 330 litros / hora. Elétrico: 41,5 kW /hora (água a					
--	--	--	--	--	--

	temperatura de 25°C). Capacidade do tanque de: Lavagem: 69 litros e Enxágüe: 17 litros Pressão de água (bar): 1,5 a 4,0 Alimentação: 220v Trifásico DIMENSÕES APROXIMADAS (mm): Altura Útil da câmara: 400mm Altura: 1.595 Altura com a porta aberta: 2.025 Peso Líquido: 250 kg Largura: 1.150 Peso Bruto: 270 kg Profundidade: 770 Avanço reversível (lado da operação) Exclusivo sistema de lavagem "Idrowash" Porta de abertura Enxágüe econômico Acessórios Inclusos Túnel de secagem Cobertura extensora Mesas Auxiliares de entrada e saída com 1,5m de comprimento em aço inox 304 Gavetas: 6 gavetas para pratos 6 gavetas para bandejas 6 gavetas com 16 copinhos. Compatível com a marca Hobart ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
22	Caldeirão a gás Modular 300L - Construído em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana: Equipada com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor; Estrutura e camisa de vapor com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento através de galerias especiais	486636	Unidade	10	R\$...	R\$...

	de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de segurança e manômetro; Equipado com proteção contra falta de chama; Equipado com proteção pressostática contra sobre pressão; Equipado com sistema de segurança eletrônico contra falta de água na câmara de vapor; Equipado com sistema automático de alimentação de água na câmara de vapor; Equipado com válvula solenóide para abertura e fechamento do gás; Equipado com válvula de segurança, sistema contra peso para alívio de pressão na câmara de vapor; Equipado com acendimento automático. Pés tubulares em aço inoxidável Ø2 1/2" com niveladores de altura. Dimensão (mm) = 1100x1100x900. Capacidade = 300L. Potência BTU (GLP)/ kcal/h (GN) = 168.000/ 42.300. Consumo kg/h (GLP) = 3,60. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
23	Caldeirão a gás Modular 200L - Construído em aço inoxidável com total isolamento térmica em mantas de lã de vidro; Tampa americana: Equipada com dobradiça	457083	Unidade	4	R\$...	R\$...

reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; Chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor; Estrutura e camisa de vapor com revestimentos em primer anticorrosivo; Aquecimento através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de segurança e manômetro; Equipado com proteção contra falta de chama; Equipado com proteção pressostática contra sobre pressão; Equipado com sistema de segurança eletrônico contra falta de água na câmara de vapor; Equipado com sistema automático de alimentação de água na câmara de vapor; Equipado com válvula solenóide para abertura e fechamento do gás; Equipado com válvula de segurança, sistema contra peso para alívio de pressão na câmara de vapor; Equipado com acendimento automático. Pés tubulares em aço inoxidável $\varnothing 2 \frac{1}{2}$" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Capacidade = 200L Dimensão: (mm) 1000x1000x900 Pressão do gás: GLP: 285mmca / GN: 200mmca. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos					
--	--	--	--	--	--

	de entrega (frete) e instalação.					
24	Forno turbo para panificação; Construído em aço inoxidável. Porta com vidro duplo temperado e rebatível. Sistema de iluminação de câmara. Isolamento térmico de alta performance. Pés ajustáveis. Convecção de ar forçado por meio de turbina com sistema de reversão. Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor. Uso eficiente de energia. 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural). Controle de temperatura de 50°C a 250°C. Controle de tempo de 1 a 99 minutos. Função Convecção Off que para a turbina, para alimentos delicados de confeitaria. Possui um painel simples e intuitivo. Possui conexão USB: para importação e exportação de receitas. Controles precisos de injeção de vapor e de umidade. Juntamente com o forno deverá vir: Base em aço inoxidável, ideal para posicionar o forno de forma mais ergonômica para os colaboradores; Filtros de água, itens essenciais para a filtragem e retenção de sujidades, tais como partículas sólidas de areia, sedimentos e, principalmente, sais minerais; certificando assim que a entrada de água esteja de acordo com as especificações hidráulicas do equipamento. Além de Coifa Carenagem sem sistema de exaustão. Capacidade: 7 assadeiras	445792	Unidade	4	R\$...	R\$...

	60x80cm. Produção: Até 250 pães franceses crus de 65g por ciclo. Tensão: 220V monofásico. Dimensões (alt. x larg. x prof.): Forno - 1189mm x 1031mm x 1532mm. Forno + Base - 1964mm x 1031mm x 1532mm. Compatível com a marca Pratica ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
25	Forno Combinado a gás, Construído 100% em aço inoxidável. Convecção de ar forçada por meio de turbinas de alta rotação. Sensor de temperatura para monitoramento da câmara. Isolamento térmico de alta performance e durabilidade. Dreno que facilita a higienização. Uso eficiente de energia. 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural). Mais versatilidade, tecnologia, produtividade e higienização facilitada. Tem funções de assar, fritar, grelhar, gratinar, cozinhar, produzir pães e até sobremesas; Capacidade: 1 carro gaiola para 20 GNs 1/1 x 65mm. Tensão: 220V monofásico. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1972mm x 1056mm x 1186mm. Possui um painel simples e intuitivo; Tecnologia exclusiva STEAM POWER: controla a geração de vapor de forma precisa e com baixo gasto energético; Controle de umidade da	615486	Unidade	10	R\$...	R\$...

	câmara: em até 10 níveis. Sonda de núcleo com 4 pontos: afere com precisão a temperatura interna dos alimentos e indica os parâmetros ideais para a preparação. Funções: Higienização automática: oferece 3 níveis de limpeza e 1 de descalcificação; Vapor combinado; Ar quente; Cozinhar no vapor; Regenerar; Vapor manual; Extrator de vapor; Cocção por sonda/tempo; Esfriar; Minhas receitas: armazenamento para até 500 receitas, com até 4 passos cada. Controle de temperatura de 30°C a 260°C. Controle de vapor ajustável de 0% a 100%. Incluído um carro gaiola para 20 GNs 1/1 e um conjunto de filtros para retenção de cloro, partículas sólidas e principalmente sais minerais. Compatível com a marca Prática ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
26	CÂMARA FRIGORIFICA PARA VEGETAIS – RESFRIADOS Dimensões aproximadas: 2950x2730x2500 mm Revestimento Parede e Teto: Termo Painelem poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 100 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral Temperatura de entrada: + 25°C Temperatura interna: 3º	611540	Unidade	1	R\$...	R\$...

	C a + 8º C Rotatividade diária: aproximadamente 1000 kg Equipamento de refrigeração das Câmaras: Unidade condensadora de 1,5 hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de líquido, calço de borracha. Unidade Evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de Comando: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / Gás Refrigerante: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo R-22 e HP 81. 20 m de tubulação. Conj. / Termo Painel /					
--	--	--	--	--	--	--

	Paredes / Teto: Termopainel com núcleo isolante em PUR (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 100 mm (espessura) e constituído por face metálica de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PUR até 90°C. Isolamento do Piso: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feita uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desconstruídas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto Batente / Portas Frigoríficas: Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo CORRER, totalmente nivelada aos painéis, sentido de esquerda ou direita, equipadas com: Dobradiças e Gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 Peças. Medida 1800 x 800 x 100 – CORRER. Iluminação Sistema de iluminação interna, em LED ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta.					
--	---	--	--	--	--	--

	Acessórios: Cortinas em PVC no interior da câmara. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
27	CÂMARA FRIGORIFICA PARA CARNES - CONGELADOS Dimensões aproximadas: 2950x2730x2500 mm Revestimento Parede e Teto: Termo Pannel em poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 150 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral Temperatura de entrada: 5º C Temperatura interna: -14º a -18º C Rotatividade diária: aproximadamente 1200 kg Equipamento de refrigeração das Câmaras: Unidade condensadora de 3hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de liquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de liquido, calço de borracha. Unidade Evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores.	611541	Unidade	1	R\$...	R\$...

	Quadro de Comando: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / Gás Refrigerante: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo R-22 e HP 81. 20 m de tubulação. Conj. / Termo Pannel / Paredes / Teto: Termopanel com núcleo isolante em PUR (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 150 mm (espessura) e constituído por face metálica de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo "loc" garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PUR até 90°C. Isolamento do Piso: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desconstruídas de Isopor (EPS) barreira de					
--	--	--	--	--	--	--

	vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto Batente / Portas Frigoríficas: Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo giratória de embutir, totalmente nivelada aos painéis, sentido de giro esquerda ou direita, equipadas com: Dobradiças e Gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 Peças. Medida 1800 x 800 x 100 – GIRATORIA. Iluminação Sistema de iluminação interna, em LED ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: Cortinas em PVC no interior da câmara. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
28	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CARNES E PRÉ-PREPARO RESFRIADOS Dimensões aproximadas: 3350x2730x2500 mm Revestimento Parede e Teto: Termo Pannel em poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 100 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral	611540	Unidade	1	R\$...	R\$...

Temperatura de entrada: + 25°C Temperatura interna: 0º C a + 5º C Rotatividade diária: aproximadamente 1000 kg Equipamento de refrigeração das Câmaras: Unidade condensadora de 2 hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de liquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de liquido, calço de borracha. Unidade Evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de Comando: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / Gás Refrigerante: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo R-22					
--	--	--	--	--	--

e HP 81. 20 m de tubulação. Conj. / Termo Painei / Paredes / Teto: Termopainel com núcleo isolante em PUR (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 100 mm (espessura)e constituído por face metálica de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PUR até 90°C. Isolamento do Piso: Isolação térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta. Camadas desencontradas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto Batente / Portas Frigorificas: Revestimento em aço inoxidável e isolação térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo CORRER, totalmente nivelada aos painéis, sentido de esquerda ou direita, equipadas com: Dobradiças e Gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 Peças. Medida 1800 x 800 x 100 – CORRER. Iluminação Sistema de iluminação interna, em LED ou halógena, ocasionando baixo consumo					
---	--	--	--	--	--

	de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: Cortinas em PVC no interior da câmara. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
29	CÂMARA FRIGORIFICA PARA LATICÍNIOS RESFRIADOS Dimensões aproximadas: 2550x2730x2500 mm Revestimento Parede e Teto: Termo Pannel em poliuretano, com acabamento, revestimento interno e externo em aço inoxidável AISI 304, de 100 mm. Produto armazenado: produtos alimentícios em geral Temperatura de entrada: + 25°C Temperatura interna: 2º C a + 5º C Rotatividade diária: aproximadamente 1000 kg Equipamento de refrigeração das Câmaras: Unidade condensadora de 2 hp, refrigeradas a ar, com moto-ventiladores independentes, do tipo baixo nível de ruído. Dotados de gabinetes, constituídas por: compressores herméticos, pressostato de alta e baixa, tanque de líquido, filtro secador, válvula de expansão, válvula solenoide, visor de líquido, calço de borracha. Unidade Evaporadora: 01 peça, estruturado em alumínio liso com tubulação de cobre, aletas de alumínio, serpentina testadas a 350 libras e pressurizada com	611540	Unidade	1	R\$...	R\$...

nitrogênio, equipadas com 02 e 03 micro ventiladores. Quadro de Comando: Para as câmaras, deverá ser fornecido quadro elétrico, equipados com microprocessadores com funções de termômetro digital, termostato de temperatura ambiente, controlador de descongelo elétrico, chaves magnéticas, contadores, reles, chaves liga e desliga (montado pelo técnico). Tubulação / Gás Refrigerante: Totalmente em cobre, dimensionado de acordo com a capacidade e perda de carga, isolamento térmica da linha de sucção, com tubos de espuma flexível de polietileno para baixa temperatura, fixados com abraçadeiras de nylon. Gás refrigerante alternativo R-22 e HP 81. 20 m de tubulação. Conj. / Termo Painel / Paredes / Teto: Termopainel com núcleo isolante em PUR (poliuretano) na medida de 1149 mm de largura de 100 mm (espessura) e constituído por face metálica de aço inoxidável AISI 304, isento de CFC, com retardante a chamas, classe R1, conforme norma NBR 7358 (ABNT), com massa específica aparente moldada (MEAM) de 37 a 42 kg/m³. Sistema de junção tipo “loc” garantindo a perfeita união dos painéis, resistência térmica do PUR até 90°C. Isolamento do Piso: Isolamento térmica em placas de Isopor posterior será feito uma camada de concreto. Barreira de vapor, frio asfalto e lona plástica preta.					
--	--	--	--	--	--

	Camadas desencontradas de Isopor (EPS) barreira de vapor, a espessura aplicada segue as condições de temperaturas conforme projeto. Conjunto Batente / Portas Frigoríficas: Revestimento em aço inoxidável e isolamento térmica em poliuretano injetado, aplicadas nos painéis, abertura tipo CORRER, totalmente nivelada aos painéis, sentido de esquerda ou direita, equipadas com: Dobradiças e Gaxetas magnéticas. Fechadura com dispositivo de abertura interna de emergência. Quantidade: 01 Peças. Medida 1800 x 800 x 100 – CORRER. Iluminação Sistema de iluminação interna, em LED ou halógena, ocasionando baixo consumo de energia e solução ambientalmente correta. Acessórios: Cortinas em PVC no interior da câmara. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
30	Balcão de distribuição por self-sérvice. Composto por: balcão self service aquecido TOTALMENTE EM AÇO INOX com capacidade para 6 GN1/1 com profundidade de 200 mm. Com rodízios. Medindo: 2500X800X900 mm, com banho maria e resistências potentes, regulado por termostato	610510	Unidade	6	R\$...	R\$...

	digital. Com corre bandeja articulável, duplo em chapa de inóx liso e protetor salivar duplo, curvo, em vidro transparente. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. Este item está condicionado ao item 31 e 32 por compatibilidade e ergonomia. Compatível com a marca ELVI ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
31	Balcão térmico self-sérvice REFRIGERADO, TOTALMENTE EM AÇO INOX, com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 100mm. Com protetor salivar duplo em vidro transparente e corre bandejas duplo, articulável, em chapa de inox liso. Medindo: 1800X800X900 mm com refrigerador próprio para guia de GN trabalhando entre 2 e 6 °C. Com termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. Com rodízios. Este item está condicionado aos itens 30 e 32 por compatibilidade e ergonomia. Compatível com a marca ELVI ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	613315	Unidade	6	R\$...	R\$...
32	Balcão de distribuição Neutro	613315	Unidade	4	R\$...	R\$...

	(nem quente, nem refrigerado), fechado, para pratos e talheres. TOTALMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL, com rodízios. Com corre bandejas duplo em chapa de inox liso. Com 6 Nichos redondos para talheres do lado direito do tampo. Medindo:1200X800X900 mm. Este item está condicionado aos itens 30 e 31 por compatibilidade e ergonomia. Compatível com a marca ELVI ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
33	Mesa para cozinha industrial, fabricada totalmente em aço inoxidável, cantos arredondados, pés desmontáveis e grade inferior. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, medindo: 1.5m de comprimento X 0.7 m de largura X 0,8 altura. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	457008	Unidade	8	R\$...	R\$...
34	Mesa para cozinha industrial, fabricada totalmente em aço inoxidável, vincada com testeira, cantos arredondados, pés desmontáveis e grade inferior. Fabricada em aço inoxidável Aisi 304 (h = 10 cm). Medindo: Altura 0.8 m X 1,5m de comprimento X 0,7m	457008	Unidade	1	R\$...	R\$...

	de largura. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
35	Mesa com cuba, para cozinha industrial, totalmente fabricada em aço inoxidável AISI 304, vincada, com testeira fixa, com rodapia (h=10 cm) e 1 cuba – Aço inox AISI 304 Dimensão: altura 0,8m X 1.0m comprimento X 0.8 m largura. Dimensões da cuba: 0.7m de comprimento X 0.5 m de largura e 0,35m de profundidade. Este item será disposto nas laterais do item 34, formando um conjunto de mesa e pias, desta forma a altura e largura, terão que ser as mesmas. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	457008	Unidade	2	R\$...	R\$...
36	Mesa construída em aço inox AISI 304, altamente resistente, para padaria industrial. Tampo AISI 304 com pés 4 x 4 e grade inferior fixa. Dimensões: 0.9 m de altura X 1.5m comprimento X 0.7 m de largura. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	457008	Unidade	2	R\$...	R\$...
37	Mesa com cuba em inox, com borda de 40mm e espelho de 100mm. Mesa resistente de alta qualidade, para padaria	457008	Unidade	1	R\$...	R\$...

	industrial. Tampo AISI 304, liga 18.8, tampo vincado. Dimensões da mesa: 2,8m de comprimento x 0,7m de largura x 0,9m de altura. Terá uma cuba no centro medindo: 0.8m de comprimento X 0.6 m de largura e 0,4m de profundidade, aproximadamente. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
38	Mesa lisa de centro - construída em aço inox AISI 304. Dimensões 0.9m de comprimento X 0.7 m de largura X 0,9m de altura. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	457008	Unidade	4	R\$...	R\$...
39	Mesa lisa de encosto - c/ testeira (h=10 cm) - construída em aço inox AISI 304. Dimensões: 1.4m de comprimento X 0.7 m de largura X 0.8 m. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	457008	Unidade	1	R\$...	R\$...
40	Mesa para o refeitório com tampo em MDP 28 mm, com bordas no sentido de maior comprimento arredondadas em revestimento laminado melamínico (fórmica) com	615522	Unidade	60	R\$...	R\$...

	espessura de 0,8 mm, com 6 bancos escamoteável. . Mochos em MDP de 25 mm, diâmetro 290 mm revestido nas duas faces e com bordas em laminado melamínico (fórmica). Estrutura da Mesa: em tubo 30 x 50 esp. x 3,0 mm mm com sistema de fixação ao tampo em chapa de aço de 50 x 70 mm, esp. de 3,0 mm, através de 04 parafusos por união auto atarraxante de 5 x 25 mm em fenda cruzada. Elemento de união entre a estrutura da mesa em tubo 1" x 2,0mm com sistema de encaixe macho-fêmea em chapa 50 x 55 x 2,65mm. Elemento de união dos bancos em chapa de aço 73 x 4.76 mm. Ponteira de PVC 30 x 50 mm, na cor preta e batente "amortecedor" para os mochos em borracha marrom de diâmetro 12 mm.Estrutura dos Bancos: Em tubo redondo, diâmetro 1" esp. x 2,0 mm, com sistema de fixação ao mocho através de 04 parafusos auto atarraxante de 4 x 40 mm fenda cruzada. Elemento de união com a estrutura em aço com diâmetro de 1" unidas com parafuso de ½" x 2 ¼" e porca autotravante. Ponteira meia esfera de PVC diâmetro de 1" na cor preta. Dimensão da mesa: 1800 X 800. Cor do tampo e da estrutura: a combinar após a compra. Modelo compatível com a marca Multimix ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta					
--	--	--	--	--	--	--

	contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
41	Mesa para o refeitório sem bancos, para cadeirantes. Mesma estrutura do item 40. Medidas: Alt. 0,75m x Larg. 0,40m x Comp.1,80m Características: -Pés em tubo 50 x 30 x 1,20 mm de espessura, com reguladores de nível. -FORMICA: Cor do tampo e da estrutura: a combinar após a compra. Compatível com a marca Multimix ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	615522	Unidade	5	R\$...	R\$...
42	Pia tanque - c/ testeira (h=10 cm) e 1 cuba - construída totalmente em aço inox AISI 304. Pés arredondados também de aço inox de 2". Dimensões da pia = comprimento 0.95 X 0.75 m de largura X 0,85m de altura. Dimensões da cuba: comprimento de 0,8m x 0,6m de largura x 0,50m de profundidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	614247	Unidade	8	R\$...	R\$...
43	Pia tanque com testeira (h=10cm). Construída totalmente em aço inoxidável reforçado, com duas cubas. Dimensões das cubas: 80 cm de altura, 75 cm de comprimento, 75 cm de largura e 40 cm de	614247	Unidade	1	R\$...	R\$...

	profundidade. Serão posicionadas á esquerda, acopladas em uma bancada totalmente em aço inoxidável reforçado, medindo 80 cm de altura por 70 cm de comprimento e 75 de largura, á direita. O espaço entre uma pia e outra será de 10 cm. Medida total das duas pias + bancada acoplada serão de 240 cm. Pés tubulares, reforçados de aço inoxidável de 2". OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
44	Lavatório para assepsia - construído em aço inoxidável-Dimensões da cuba: Testeira. (h = 10cm). Altura 0,85m X 0,5m comprimento X 0,5m de largura. Tampo vincado de encosto e espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura; Caba redonda Ø250×140 mm para válvula americana de 3/12"(válvula inclusa); Sistema de acionamento: de torneira por joelho e/ou de torneira por pedal. Sistema de acionamento incluso; Torneira especial, incluso torneira furação e Coluna de apoio. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	475043	Unidade	10	R\$...	R\$...
45	Carro para detritos construído em aço inoxidável	473221	Unidade	8	R\$...	R\$...

	Aisi 304 liga 18,8. Capacidade: 80L. Tampa basculante com sistema de acionamento leve por pedal. Alças anatômicas laterais em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios Ø3", sendo dois rodízios simples e dois com freios. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
46	Carro para detritos construído em aço inoxidável Aisi 304 liga 18,8. Capacidade: 80L. Possui tampa, sem pedal. Alças anatômicas laterais em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios Ø3", sendo dois rodízios simples e dois com freios. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	473221	Unidade	6	R\$...	R\$...
47	Lavadora de alta pressão tipo de bico ideal para limpezas profundas. Mais precisão e eficiência. Permite controlar a saída de água: leque ou concentrado. Especificações: - Voltagem: 110v - Potência elétrica: 1700 W - Pressão máxima: 1800 PSI - Vazão: 360 L/h - Motor: Indução - Tamanho da mangueira: 5 m - Tipo da mangueira: Mangueira de nylon Conteúdo da	462874	Unidade	12	R\$...	R\$...

	Embalagem: - 1 de Alta Pressão; - 1 Lança Com Bico regulável; - 1 Lança com Bico Turbo; - 1 Mangueira de Alta Pressão; - 1 Engate Rápido; - 1 Aplicador de detergente. Compatível com a marca WAP ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
48	Balança mecânica, plataforma em aço carbono sae 1020. Dispositivo indicador (a x l x p): composto de contra peso, cursor grande, cursor pequeno e réguas em alumínio, uma para medir unidade e a outra para medir dezenas medindo 23x40x7 cm. Plataforma: aço carbono sae 1020 com pintura industrial martelada. Coluna tubular em aço carbono: 22cm. Pés reguláveis e antiderrapantes. Dimensões: Altura: 58cm Largura: 30cm Profundidade: 52cmPeso líquido: 9,5kg Peso bruto: 11 kg Capacidade: 150 kg Divisão: 100 g Plataforma: Altura: 13cm Largura: 30cm Profundidade: 40cm. Compatível com a marca Micheletti ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	380386	Unidade	4	R\$...	R\$...
49	BALANÇA DIGITAL PLATAFORMA - capacidade máxima: 300kg. Balança	617857	Unidade	5	R\$...	R\$...

	pesadora com indicador remoto. Capacidade de pesagem: 300kg x 50g (divisão). Plataforma de pesagem: de aço inoxidável aisi 304; dimensões: 500 (largura) x 500 (profundidade) mm; base: aço carbono sae 1020, com pintura primer poliuretano preto liso. Display: remoto; lcd; 6 dígitos de 12 mm (largura) x 26 mm (altura); dimensões: 200 (largura) x 183 (altura) x 155 (profundidade) mm. Alimentação de entrada: fonte multivoltagem automática de 93,5 a 264,0 vca. Inmetro: em conformidade com a portaria 236/94 e classe de exatidão. Dimensões: altura: 120 mm largura: 500 mm profundidade: 500 mm. Compatível com a marca Toledo ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
50	Enceradeira Industrial da mais alta tecnologia e qualidade oferecendo maior resistência e durabilidade no seu manuseio. O seu uso é indicado em áreas industriais, comerciais, condomínios e principalmente nos hotéis e hospitais por seu baixo nível de ruído. Acionamento com duplo comando (destros e canhotos) e trava de segurança, alavanca liga e desliga. Rotação 190 Rpm e cabo elétrico 12mts. Cabo	485736	Unidade	8	R\$...	R\$...

	semi-automático posicionamento de altura acionada através de pedal. Acompanha o Equipamento: 1 Escova de Lavar c/Flange e 1 Suporte Fixador c/Flange . 1 Escova de polir disco abrasivo. Rodas de PVC, evitando marcas no piso. -Garantia de 1 ano. Material/Composição Alumínio Rotação da escova (rpm) 190 rpm Aspira líquidos Não Aspira sólidos Não Possui rodinhas Sim Alimentação Energia Elétrica Voltagem 110V ou 220V (não é bivolt)Potência (w) 740W Consumo (Kw/h) 1,16 kw/h Comprimento do fio (cm) 15 metros Portál (sem fio)Não Cor Cinza Conteúdo da embalagem 1 Enceradeira, 1 escova de lavar e 1 escova de lustrar, 1 disco abrasivo Manual de Instrução. Compatível com a marca Deep Clean ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
51	Disco abrasivo compatível com o equipamento DB 25HD-N SKYMSSEN Potência do Motor: 1 CV Frequência:60Hz Tensão: 127V Altura: 1135.00 mm Largura: 650.00mm Profundidade: 825.00 mm Peso Líquido: 60.00 kg Peso Bruto: 94.00 kg C. Fiscal: 84386000 Produção: 500 kg/capacidade: 25 kg 120v, com revestimento de óxido de zinco. diâmetro 40cm.	213724	Unidade	10	R\$...	R\$...

	OBSERVAÇÃO: o valor da proposta deve contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
52	Lava botas, material: aço inox, por sistema: de calha para uma pessoa, aplicação: agroindústria. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	391377	Unidade	4	R\$...	R\$...
53	Armário Roupeiro De Aço Guarda-Volume Vestiário 08 Portas Grandes. Armário Roupeiro de aço para vestiário, produzido em aço chapa 26 0,45mm, possui 08 portas com venezianas para ventilação, compartimentos de tamanhos grandes independentes sem divisórias internas, fechamento das portas através de pitão para cadeado. Características: - Quantidade de Portas: 08 - Cor: Cinza Padrão - Chapa: 26 / 0,45mm - Medida das Portas/ Vãos: 092 Alt x 027 Larg - Sistema de Ventilação: Veneziana - Fechamento: Pitão para Cadeado - Quantidade de cabides por porta: 2 - Pés removíveis: Não - Desmontável: Não (Exceto portas que podem ser trocadas). - Pintura: Epóxi Pó Altura: 198cm Largura: 126cm Profundidade: 042cm Peso: 50kg. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	463054	Unidade	6	R\$...	R\$...
54	GUICHÊ DE DEVOLUÇÃO de	613888	Unidade	1	R\$...	R\$...

	pratos e bandejas - estante construída totalmente em aço inoxidável; montantes estruturais tubulares Ø1"; borda de acabamento externo medindo 40 mm. Dimensões: 1200mm X 400mm x 480mm, com uma divisória no comprimento (formando 2 boxes). Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
55	GUICHÊ DE TALHERES - Estante METÁLICA; 200x120x350; Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm; Inclinação de 30º para devolução de talheres e utensílios. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: O valor da proposta deve contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	613888	Unidade	1	R\$...	R\$...
56	Estante construída totalmente em aço inox com planos perfurados. Estrutura de no mínimo 2mm e chapa de no mínimo 1mm. Quatro planos perfurados com reguladores de altura; Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida. Montantes com perfis especiais; Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: 0,9m comprimento X 0,5m largura	613889	Unidade	40	R\$...	R\$...

	X 1,8m altura. Capacidade de carga de 150kg por plano. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
57	Gabinete de encosto com 4 portas; construído em aço inoxidável, AISI 304, Gabinete aberto com 01 prateleira inferior de base; Borda em aço inoxidável medindo 40 mm de altura; Encosto do tampo medindo 100 mm de altura; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Prateleira intermediária ; Portas com puxadores anatômicos ; Conjunto de rodízios giratórios ø5, sendo os rodízios frontais com freio; Dimensão : 1600 x700x900. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	612610	Unidade	6	R\$...	R\$...
58	Pallets de Polipropileno; vazado; comprimento: 120 CM; Largura: 100 CM; Altura: 15 CM; Cor: Preta; capacidade: 2.000 KG. OBSERVAÇÃO: O valor da proposta deve contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	318841	Unidade	20	R\$...	R\$...
59	Carrinho de carga 2x1 Junior em alumínio com extensorF3 – 225/450kg Posição horizontal (plataforma) Altura:1.015mm Largura	608104	Unidade	5	R\$...	R\$...

	quadro: 300mm Largura total: 530 mm Comprimento da plataforma: 965mm Comprimento Total em 04 rodas: 1.200mm Capacidade de carga: 450 kg Posição vercal (po "L") Altura: 1.300mm Largura Quadro: 300mm Largura total: 530mm Profundidade nariz: 190mm x 355mm Capacidade de carga: 225 kg. OBSERVAÇÃO: O valor da proposta deve contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
60	Climatizador Evaporativo, com vazão de ar de igual ou superior à 24.000 m³/h, consumo de energia máximo de 1,25 Kwh, capacidade de água no reservatório igual ou superior à 38L abertura de parede máxima aprox.. de 810X810mm, dimensão máxima do climatizador (AXLXP)m aprox. 0,98X1,10X1,34m, alimentação em 220v Monofásico, ruído, (dB) igual ou inferior 75, peso máximo aprox. 79Kg, sistema de distribuição de água com calhas gabinete a prova de corrosão, mínimo 12 velocidade, com painel evaporativo laterais e traseiros, placa evaporativa de tamanho mínimo de 100mm, com motor de no mínimo 1,5 cv, com descarte de água. Produto com certificação do Inmetro, garantia mínima de 1 ano. Resistente a chuva e jatos de água. Resistente a sujeiras, poeiras e animais. Certificação do Inmetro, garantia mínima de 1 ano. Resistente a chuva e jatos de	454097	Unidade	16	R\$...	R\$...

	água. Resistente a sujeiras, poeiras e animais. As instalações são completas, incluindo todos os materiais necessários. Instalação: Estão inclusos, todos os materiais e equipamentos necessários para a instalação do objeto, conforme item 3 do Presente Estudo Técnico Preliminar. Compatível com a marca Rotoplast ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
61	Climatizador Evaporativo, com vazão de ar de igual ou superior à 13.000 m³/h, consumo de energia máximo de 0,63 Kwh, capacidade de água no reservatório igual ou superior à 39L abertura de parede máxima aprox. de 650X650mm, dimensão máxima do climatizador (AXLXP)m aprox. 0,88X0,88X1,11m, alimentação em 220v Monofásico, ruído, (dB) igual ou inferior 75, peso máximo 57Kg, sistema de distribuição de água com calhas gabinete a prova de corrosão, mínimo 3 velocidade, com painel evaporativo laterais e traseiros, placa evaporativa de tamanho mínimo de 100mm, com motor de no mínimo 0,5 cv, com descarte de água. Produto com certificação do Inmetro, garantia mínima de 1 ano. Resistente a chuva e jatos de água. Resistente a sujeiras, poeiras e animais. Instalação:	454097	Unidade	10	R\$...	R\$...

	Estão inclusos, todos os materiais e equipamentos necessários para a instalação do objeto, conforme item 3 do Presente Estudo Técnico Preliminar. Certificação do Inmetro, garantia mínima de 1 ano. Resistente a chuva e jatos de água. Resistente a sujeiras, poeiras e animais. As instalações são completas, incluindo todos os materiais necessários. Compatível com a marca Rotoplast ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
62	Climatizador Evaporativo, com vazão de ar de igual ou superior à 7.000 m³/h, consumo de energia máximo de 0,55 Kwh, capacidade de água no reservatório igual ou superior à 21L abertura de parede máxima aprox. de 650X650mm, dimensão máxima do climatizador (AXLXP)m aprox. 0,89X0,79X0,65m, alimentação em 220v Monofásico, ruído, (dB) igual ou inferior 70, peso máximo 42Kg, sistema de distribuição de água com calhas gabinete a prova de corrosão, mínimo 3 velocidade, com painel evaporativo traseiros, placa evaporativa de tamanho mínimo de 100mm, com motor de no mínimo 0,5 cv. Produto com certificação do Inmetro, garantia mínima de 1 ano. Resistente a chuva e jatos de água. Resistente a	606924	Unidade	20	R\$...	R\$...

	sujeiras, poeiras e animais. Certificação do Inmetro, garantia mínima de 1 ano. Resistente a chuva e jatos de água. Resistente a sujeiras, poeiras e animais. As instalações são completas, incluindo todos os materiais necessários. Instalação: Estão inclusos, todos os materiais e equipamentos necessários para a instalação do objeto, conforme item 3 do Presente Estudo Técnico Preliminar. Compatível com a marca Rotoplast ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
63	Calha de piso em aço inoxidável. C x L : 1000 x 150 mm; Construído em aço inoxidável; Grelha perfurada removível; Cesto perfurado removível para detritos; Requadro com grapas para chumbar no piso. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	384888	Unidade	25	R\$...	R\$...
64	Calha de piso, construída totalmente em aço inoxidável. Modelo: sob medida; Profundidade: 75 mm; C x L : 1,0 x 0,4 m. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser	384888	Unidade	6	R\$...	R\$...

	devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
65	Coifa de ilha - Fabricada em Aço Inox AISI 430; Medidas: 2800 x 1450 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui FILTRO INERCIAL e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 7,5 metros de ducto de aço inóx AISI 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca Cofapinox ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	215388	Unidade	2	R\$...	R\$...
66	Coifa de ilha - Fabricada em Aço Inox AISI 430; Medidas: 1300 x 2000 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui FILTRO INERCIAL e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 2,5 metros de ducto de aço inóx AISI 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca Cofapinox ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	215388	Unidade	2	R\$...	R\$...

67	Coifa de ilha - Fabricada em Aço Inox AISI 430; Medidas: 2120 x 950 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui FILTRO INERCIAL e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 7,5 metros de ducto de aço inóx AISI 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca Cofapinóx ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	215388	Unidade	1	R\$...	R\$...
68	Coifa de ilha - Fabricada em Aço Inox AISI 430; Medidas: 2300 x 1400 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui FILTRO INERCIAL e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 7,5 metros de ducto de aço inóx AISI 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca Cofapinóx ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	215388	Unidade	1	R\$...	R\$...
69	Coifa de ilha - Fabricada em Aço Inox AISI 430; Medidas: 2400 x 1400 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de	215388	Unidade	1	R\$...	R\$...

	gordura em toda sua extensão; possui FILTRO INERCIAL e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 7,5 metros de ducto de aço inóx AISI 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca Cofapinóx ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
70	Coifa de ilha - Fabricada em Aço Inox AISI 430; Medidas: 1300 x 1600 x 560mm. Acabamento escovado; possui calha coletora de gordura em toda sua extensão; possui FILTRO INERCIAL e 1 exaustor de 400 polegadas. Deve estar incluso 5,5 metros de ducto de aço inóx AISI 430 de 1000mm x 400mm e incluso o serviço de instalação. Compatível com a marca Cofapinóx ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	215388	Unidade	2	R\$...	R\$...
71	Carro auxiliar - Construído totalmente em aço inoxidável AISI 304, com 2 planos construídos em chapa de inóx de 1mm, medindo: 900mm x 600mm x 900mm. Estrutura tubular em aço inoxidável, tubo de . Alça de movimentação tubular. Tampo e prateleira lisos.	304613	Unidade	13	R\$...	R\$...

	Possui 04 rodízios sendo 2 com travas. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
72	Carro tipo plataforma - construído totalmente em aço inoxidável AISI 304, medindo 1000mm x 600mm x 165mm. Estrutura tubular em aço inoxidável, possui 04 rodízios sendo os 2 traseiros com travas. Capacidade de carga de 250kg. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	304613	Unidade	8	R\$...	R\$...
73	Carro tanque - construído totalmente em aço inoxidável AISI 304, medindo 900mm x 700mm x 900mm. Estrutura tubular em aço inoxidável, possui 04 rodízios sendo os 2 traseiros com travas. Capacidade de 288 litros. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	304613	Unidade	7	R\$...	R\$...
74	Carro para transporte de pratos - construído totalmente em aço inoxidável AISI 304, medindo 575mm x	304613	Unidade	8	R\$...	R\$...

	575mm x 800mm. Possui uma coluna central e 4 colunas nas quinas laterais para apoiar os pratos. possui 04 rodízios sendo 2 com travas. Capacidade de 4 colunas com 60 pratos de 270mm. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
75	Mesa lisa de encosto - c/ testeira (h=10 cm) - construída em aço inox AISI 304. Dimensões:2,0m de comprimento X 0.7 m de largura X 0.8 m. Na mesa deve conter 2 furos com 15cm de diâmetro, sendo o primeiro furo mais à esquerda, aos 0,7m de comprimento e o segundo furo 0,6m após o primeiro furo. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	457008	Unidade	1	R\$...	R\$...
76	Esteira transportadora de roletes, para transporte de pratos para lavadoura de louças, base em aço inoxidável, medindo 1000x750x900. Compatível com a Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	611710	Unidade	5	R\$...	R\$...

77	Esteira transportadora de roletes curva, com baxe em aço inoxidável, medindo 1000x750x900, para transporte de pratos até a máquina lava louça. Compatível com a marca Cozil ou de melhor qualidade. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	611710	Unidade	1	R\$...	R\$...
78	Máquina de fabricar gelo, produz até 45 kg de gelo em 24 horas, capacidade de armazenamento é de 13 a 15 kg. Possui compressor de alta potência certificado, gás refrigerante R134A (gás ecológico certificado pelo Inmetro). Tecnologia avançada que reduz o consumo de energia enquanto mantém a máxima eficiência de produção. Possui 1 pá para coletar o gelo, 1 mangueira para abastecimento de água, 1 mangueira de drenagem de água. Compatível com a marca Polar ou de melhor qualidade.	612076	Unidade	1	R\$...	R\$...
79	Tanque de aço inox, aisi 304, de camisa dupla, horizontal, a vapor, com capacidade de 500L para produção de queijos. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	470292	Unidade	1	R\$...	R\$...
80	Tanque de aço inox, aisi 304, de camisa dupla, horizontal, a vapor, com capacidade de	470292	Unidade	1	R\$...	R\$...

	1000L para produção de queijos. OBSERVAÇÃO: o equipamento deverá ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.					
81	Monobloco, Tipo Filadeira automática descontínua, inteiramente de AÇO INOXIDÁVEL AISI 304. Potência elétrica instalada de 2,0 Kw. Peso aproximado de 250kg e dimensões aproximadas: comprimento 950 mm x Altura 2.500 mm x Largura 850 mm. Capacidade por ciclo 60kg com repetição de três ciclos por hora. Possuindo seção de aquecimento e cozimento de coalhada; seção de filagem por estiramento com dos braços e/ou ferramentas; possui sistema de circulação de água quente por bomba centrífuga; possui recipiente para armazenamento de água, válvula elétrica modulante para vapor e controle de temperatura automático, entrada para água com boia regulável e controle de nível. Mandos e controles eletrônicos incluídos à Filadeira. Compatível com a marca JORVIC ou de melhor qualidade. Equipamento deve ser entregue no IFSULDEMINAS CAMPUS MACHADO, estar incluso frete, instalação e treinamento para os colaboradores.	618589	Unidade	1	R\$...	R\$...
TOTAL					R\$...	

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.
- 8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para

o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

9.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

1.a) der causa à inexecução parcial do contrato;

1.b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

1.c) der causa à inexecução total do contrato;

1.d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

1.e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

1.f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

1.g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

1.h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a.i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

a.ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

a.iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

a.iv) **Multa**:

(a.iv.1) Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

(a.iv.1.1) O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(a.iv.2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 20% a 30% do valor do Contrato.

(a.iv.3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 15% a 25% do valor do Contrato.

(a.iv.4) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 20% a 30% do valor do Contrato.

(a.iv.5) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 5% a 15% do valor do Contrato.

(a.iv.6) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 20% a 30% do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau .

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I. Gestão/Unidade: 26412/158304

II. Fonte de Recursos: 1000000000

III. Programa de Trabalho: 231608

IV. Elemento de Despesa: 33.90.39-17

V. Plano Interno: V 20RL P01 PSN

VI. Nota de Empenho: a emitir

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

17.1. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, Subseção de Pouso Alegre para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-