

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO AMAPA

Estudo Técnico Preliminar 7/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23228.001188.2026-91

2. Descrição da necessidade

2.1 Trata-se da Aquisição de Equipamentos Para os Refeitórios, em atendimento às demandas dos Campi: Santana, Porto Grande e Oiapoque.

2.2. A necessidade de um espaço adequado para alimentação impacta diretamente a qualidade de vida e o bem-estar dos estudantes. E nesse sentido, justifica-se a aquisição dos equipamentos para os refeitório, proporcionando um ambiente propício para refeições saudáveis, promovendo a integração e o convívio social. Além disso, a disponibilidade de equipamentos modernos e multiuso contribuirão com a política de permanência dos alunos no campus, especialmente aqueles que passam longos períodos na instituição.

2.3. Garantir o acesso a uma alimentação de qualidade e gratuita, fator crucial para o desempenho acadêmico e a saúde da comunidade. Reduzir a necessidade de deslocamento dos estudantes para buscar alimentação fora do campus, otimizando o tempo e a segurança. Fortalecer a infraestrutura do campus, alinhando-o aos padrões de outras instituições de ensino técnico do país.

2.4. Consta no processo o documento de formalização da demanda, encaminhado respectivamente, pelo Campus Porto Grande, Santana e Oiapoque.

2.5. A metodologia utilizada no cálculo das quantidades de 1, 2 ou 3 unidades para cada demandante tem como referência os requisitos mínimos para funcionamento de um refeitório, considerando a quantidade média de alunos matriculados e os espaços disponíveis.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEAP - CAMPUS OIAPOQUE	Eliel Cleberson da Silva Nery
DEAP - CAMPUS SANTANA	Tatiane Cristina Ferreira Santos Trombim
DEAP - CAMPUS PORTO GRANDE	Jhonatan Dias Gomes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Em todos os equipamentos deverão constar, em suas embalagens, descrições e especificações na língua portuguesa ou apresentar rótulo com as mesmas características, no que couber;

4.2. Os equipamentos deverão ser inteiramente novos, de primeiro uso, e possuir garantia do fabricante, nos termos da legislação vigente;

4.3. Conforme necessidade, observada a legislação de defesa do consumidor, os itens deverão possuir manual de instrução ou guia de uso, contendo todas as informações necessárias de funcionamento, conservação e manutenção dos materiais, no que couber;

4.4. Quando não houver definição de cor nas especificações dos materiais, esta deverá ser escolhida pelo IFAP dentre as disponíveis na cartela /mostruário da empresa vencedora no momento da aquisição, quando for o caso;

4.5. Esta aquisição não obriga a Contratante a solicitar todos os materiais e seus quantitativos registrados na respectiva Ata de Preços;

4.6. Os materiais deverão ser entregues nas datas e nos locais indicados, considerando as unidades demandantes do órgão gestor e participantes do referido processo;

4.7. Havendo divergência entre a especificação do produto constante no Termo de Referência e a descrição contida no cadastro do Comprasnet (Catmat /Catser), deve prevalecer a especificação do Termo de Referência;

4.8. Para os casos em que houver valor máximo estimado de item superior a R\$ 80.000,00 deverá ser observado a cota reservada para microempresas ou empresas de pequeno porte.

4.9. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

4.10. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Será dada a prioridade de aquisição aos produtos das cotas reservadas quando forem adjudicados aos licitantes qualificados como microempresas ou empresas de pequeno porte, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, conforme vier a ser decidido pela Administração, nos termos do art. 8º, §4º, do Decreto n. 8.538, de 2015.

4.11. O prazo de vigência da compra é de 12 meses contados do(a) assinatura da ata de registro de preços e/ou do contrato, se couber, este último prorrogável na forma da Lei nº 14.133/2021;

5. Levantamento de Mercado

7.1. Foi realizada ampla busca junto ao mercado. Segue abaixo quadro com contratações similares feitas por outros órgãos e entidades indicando potenciais fornecedores para a compra que trata este processo:

ITEM	ÓRGÃO	OBJETO	FORNECEDOR	CNPJ
1	COMITE PARALIMPICO BRASILEIRO - SP	AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS PARA BOMBEIROS CIVIS, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA E SEUS ANEXOS, PARA ATENDER A DEMANDA DO COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO.	ANGEMOTO COMERCIO LTDA	57.214.995/0001-00
2	COMANDO DO EXERCITO	Pregão Eletrônico - Aquisição de material permanente do PASA	OYSTER COMERCIO DE EQUIPAMENTOS LTDA	33.497.491/0001-87
3	INST.FED.DE EDUC., CIENC E TEC.DO AMAZONAS	Pregão Eletrônico - Aquisição de materiais de expediente diversos para atender as demandas dos Departamentos do IFAM/campus Lábrea.	IMPACTO ADMINISTRACAO E EFICIENCIA LTDA	60.173.263/0001-24
4	ESP-UNIV EST PAUL.JULIO MESQ.FILHO-UNESP	Pregão Eletrônico - Aquisição de EQUIPAMENTOS PARA COZINHA INDUSTRIAL	SOUL DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA	51.659.136/0001-49
5	COMANDO DO EXERCITO	Pregão Eletrônico - Aquisição de material de natureza comum (equipamentos e máquinas para copa e cozinha).	BT COMERCIO INTELIGENTE LTDA	45.329.312/0001-81.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Registro de Preços para Aquisição de Equipamentos Para os Refeitórios, em atendimento às demandas dos Campi: Santana, Porto Grande e Oiapoque. E o objeto será entregue conforme as especificações descritas no Termo de Referência a ser elaborado.

6.2. A presente licitação será realizada na modalidade de pregão tendo em vista a natureza do objeto que se caracteriza pela aquisição de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado nos termos do Art. 6º, XII da lei 14.133/2021, dessa forma, as descrições dos itens da presente aquisição, bem como, a solução para administração podem ser eficientemente encontradas no mercado de forma ampla e objetiva seguindo o rito procedimento comum conforme Art. 29 da lei 14.133/2021.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades foi levantado em cada unidade demandante, tendo sido ajustada algumas descrições após a análise de mercado.

7.2. Nesse sentido, a administração levou em consideração o plano de contratações anuais de cada unidade demandante, o qual evidencia as necessidades relacionadas ao objeto da contratação, assim, quanto a metodologia utilizada, as unidades de cada campus realizam os pedidos de compras com uma projeção para utilização de 12 meses, e após o cadastro dos pedidos, a Coordenação de Planejamento de Compras, que é responsável pela fase inicial da licitação, conforme o caso, realiza a consolidação dos pedidos realizados.

7.3. As especificações estão descritas conforme demonstrado na tabela abaixo:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO /DESCRIÇÃO	UNIDADE (UND)	QUANTITATIVO TOTAL (QTD)
1	305575	Armário aéreo aço inox 61kg - inox aa-304 – uso profissional: medidas em centímetros: comprimento: 200, largura: 40, altura: 55, espessura da chapa (mm): 1, peso bruto (kg): 61.	Und	3
2	305578	Armário aéreo em aço inox 84kg - inox aa-304 - uso profissional:medidas em centímetros: comprimento:150 , largura: 40, altura: 55, espessura da chapa (mm): 1, peso bruto (kg): 84.	Und	6
3	450240	Armário inox 430 - 2 portas, medidas: 1,00x0,50x1,50. Material: aço inoxidável 430 escovado – resistente à corrosão, portas: 2 portas de abrir com puxadores, prateleiras internas: 3 planos lisos para melhor organização. Base: sapatas plásticas ajustáveis para	Und	3

		nivelamento perfeito, acabamento: aparência profissional, fácil de higienizar.		
4	476036	Armário vertical de materiais de limpeza AVDML - aço inox 430 atual inox - especificações técnicas: marca: atual inox, 02 portas; espaço livre para vassouras, rodos e etc, espaço com 04 planos; sapatas em nylon para regulagem de nível; pode ser produzido em aço inox 430. Medidas em centímetros: comprimento: 83, largura: 35, altura: 180, espessura: 1, peso bruto (kg): 76,40.	Und	3
		Armário roupeiro aço 8 portas – modelo de referência: ea702 cinza - armário roupeiro aço 8 portas academia guarda volume ea702 cinza, roupeiro de aço ea702, armário roupeiro de aço 8 portas organizador guarda-volumes vestiário academia, pronta entrega! Produto disponível para envio imediato! (despacho em até 24 horas).O Armário roupeiro de aço 8 portas vestiário academia guarda-volumes com trinco para cadeados é perfeito para alojamentos, escritórios, almoxarifados, laboratórios, hospitais, farmácias, depósitos, academias, supermercados, vestiários, e diversos outros ambientes. Produto enviado desmontado, com		

baixíssimo custo de frete e fácil montagem, acompanha manual e possui vídeo explicativo. O armário roupeiro de aço 8 portas vestiário academia guarda-volumes foi desenvolvido com aço de alta qualidade, garantindo maior robustez máxima de resistência à estrutura da peça, tornando seu tempo de vida útil mais elevado. Sua pintura eletrostática em tinta epóxi, proporciona ainda mais proteção a ela. Perfeita para a organização do seu ambiente. Ele é composto por 08 portas que cabem todos os modelos de capacetes e outros pertences. Super resistente, suporta até 20kg bem distribuídos por compartimento. Possui pés niveladores para um perfeito acabamento e evitando assim riscos no piso. Porta com trinco para cadeado que permanece fechada mesmo que esteja sem o cadeado no momento - diferente do pitão tradicional que precisa ser amarrado para evitar que fique batendo - perfeito acabamento e praticidade. Características do produto: quantidade de portas: 08, chapa das prateleiras: 26 (0,45mm), dimensões (alp/cm): 198 x 70 x 40, pintura: eletrostática / epóxi, peso suportado: 30kg por compartimento, conteúdo

		da embalagem, 08 portas, 06 prateleiras, 01 base, 01 teto, 02 fundos, 02 laterais, 02 travas, 01 divisória, 04 pés niveladores + sapatas, 01 kit de acessórios completo, 01 manual de montagem.		
6		Balança digital eletrônica 300kg x 100g - plataforma aço carbono 40x50cm - (mic-300l) micheletti, aprovada com selo e lacre do inmetro: capacidade: 300kg, resolução: 100g, plataforma: 40 x 50cm, estrutura em aço carbono, plataforma com célula de carga central, cabo do indicador de 3 metros, pés reguláveis, indicador digital características: caixa plástica abs, visor com displays luminosos vermelhos (led) de 20mm e 6 dígitos, teclas de zero, tara e imprime, tempo de estabilização menor que 3 segundos, busca automática de zero, tensão de alimentação: 110/220 - fonte externa bi-volt automático ,alcance da tara: até 50% da capacidade, fácil calibração (digital).	Und	3
7		Balança digital eletrônica bivolt até 40kg - com selo inmetro. Informações técnicas: peso máximo: 40kg, precisão: 5g, voltagem: 110v-220v, bateria: 6v / 4ah. Itens inclusos: 01 - balança digital, 01 - fonte, 01 - kit de instalação.	Und	6

8	Batedeira planetária profissional 20 litros - bivolt com alavanca: informações técnicas modelo: bpm-20st 1cv, capacidade de produção: 20 litros, nº de velocidade: 6, potência: 1 cv, monofásico, tensão: 110/220v (bivolt), rpm: 92-114-134-154-170-180, corpo em aço sae 1020 com pintura epóxi; carenagem em polímero termoformado de alta resistência; tachô em inox; batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio; rabicho com certificação do inmetro; normatizada com nr-12, medidas: altura: 70 cm, largura: 45 cm, comprimento: 92 cm, peso: 43kg.	Und	3
9	Bebedouro industrial 3 torneiras – dimensões mínimas(a x l x p): 130,5 cm x 61,5 cm x 73,5 cm, voltagem: 220v, potência mínima: 1/6 hp, capacidade mínima: 100 litros, material externo: aço inox 430 brilhoso, material interno: polipropileno, serpentina: aço inox 304, gás refrigerante: R-134a, isolamento térmico: poliuretano injetado, termostato: 7 níveis de regulação, torneiras: 3 (opções: 3 geladas ou 2 geladas e 1 natural), pés: com regulação de altura, acessórios: filtro 5” e mangueira.	Und	6
	Buffet conjugado -		

equipado com: módulo aquecido: mesa buffet self service aquecida (banho maria) para acondicionar alimentos quentes: fabricado em aço inox 430 escovado; bordas (corre pratos) em aço inox com no mínimo 18 cm (uma em cada lado do balcão); com capacidade para 06 cubas gn 1/1 de 200 mm com capacidade para 30 litros. Já incluso as 06 cubas gn 1/1 de 200 mm com capacidade para 30 litros; com alças e em aço inox. Com regulagem de temperatura por termostato aproximada de 20°C à 120°C, resistência blindada; com dreno para água; - fechamento /suporte superior (protetor salivar) em vidro temperado, curvo, com calha central em aço inox 430, lâmpadas led de 15w para iluminação do balcão; equipado com 04 rodas giratórias de 3", com trava para fácil locomoção do equipamento; tensão de voltagem: 220 v; dimensões mínimas: 90 cm de altura; 1,10 m de largura; 1,95 m de comprimento. Módulo refrigerado: para acondicionar salada e sobremesa: fabricado em aço inox 430 escovado; fechamento/suporte superior (protetor salivar) em vidro temperado, curvo, com calha central em aço inox 430, lâmpadas led 15w para

iluminação do balcão; pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico pu expandido. Temperatura de trabalho: 5 °c a 10 °c; com capacidade para 06 cubas gn 1/1 de 100 mm com capacidade para 15 litros; já incluso as 06 cubas gn 1/1 de 100 mm com capacidade para 15 litros; com alças e em aço inox. Equipado com 04 rodas giratórias de 3", com trava para fácil locomoção do equipamento; tensão de voltagem: 220 v; dimensões mínimas: 90 cm de altura; 1,10 m de largura; 1,95 m de comprimento. Bordas (corre pratos) em aço inox com no mínimo 18 cm (uma em cada lado do balcão); módulo suqueira /balança: fabricado em aço inox 430 escovado, com tampo em aço inox 430 escovado; dimensão mínima: altura 90 cm; largura: 1,10 m; comprimento: 1,10 m; equipado com 04 rodas giratórias de 3", com trava para fácil locomoção do equipamento. Módulo para acondicionar pratos e talheres: fabricado em aço inox 430 escovado, com tampo em aço inox 430 escovado; acompanha 03 recipientes cilíndricos para talheres em inox, com capacidade de 200 talheres cada; dimensão

mínima: altura 70 cm;
largura: 1,10 m;
comprimento: 1,10 m;
equipado com 04 rodas
giratórias de 3", com
trava para fácil
locomoção do
equipamento..
Observação: tem
descrição no comprasnet
(3 - balcão térmico;
balcão térmico e
refrigerado. Constituído
no mínimo com os
seguintes módulos:
aquecido; refrigerado;
suqueira e talheres. Com
as respectivas
especificações mínimas/
aproximadas: módulo
aquecido balcão térmico
fabricado em aço inox
430 escovado.
Acompanha 10 cubas gn 1
/2 profundidade 100 mm
(325x265x100). Sistema
de aquecimento por
banho-maria, controlado
através de termostato de
20°C até 120°C e com
dreno para água. Potência
mínima de 4030w.
Fechamento superior em
vidro temperado com
calha central em aço inox
430, lâmpadas
fluorescentes de no
mínimo 15w para
iluminação do balcão.
Voltagem 220 v.
Equipado com rodízios de
no mínimo 3 com trava
para fácil locomoção do
produto. Módulo
refrigerado balcão
fabricado em aço inox
430 escovado.
Acompanha 08 cubas gn 1
/2 profundidade 65mm

		(325x265x65). Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico pu expandido. Potencia mínima de 690w. Fechamento superior em vidro temperado com calha central em aço inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15w para iluminação do balcão. Voltagem 220 v. Equipado com rodízios de no mínimo 3 para fácil locomoção do produto. Módulo Suqueira e módulo talheres. Tratamento diferenciado: - aplicabilidade decreto 7174: não aplicabilidade margem de preferência: não).		
11		Buffet Térmico - com 8 Cubas Spolu com Corre-Prato 220V SLP-508-SPLP-650 - Especificações Técnicas: Modelo: SLP-508-SPLP-650, Estrutura de sustentação tubular reforçada, Cubas em aço inox 304 (8 unidades) , Tanque, tampas e moldura externa em aço inox 430, Corre-prato integrado, Resistência blindada em aço inox, Termostato para controle de temperatura de 30°C a 120°C, Lâmpada piloto indicadora de funcionamento, Rodízios para fácil deslocamento, Tensão: 220V, Frequência: 50/60 Hz, Consumo: 1,9 kW/h, Formato das cubas: 1/2	Und	3

		GN. Capacidade total por cuba: 6 litros Medidas:, Altura: 1,50 m, Largura: 60 cm, Comprimento: 1,48 m, Peso: 22 kg.		
12		Buffet salada - com 4 cubas frias spolu slp-510 - informações técnicas. Modelo: slp-510, cubas: aço inox 201, tanque, tampas e moldura: aço inox 430, formato das cubas: 1/2, quantidade de cubas: 4, capacidade das cubas: 4,5 litros cada, medidas do produto, altura: 1,50 m, largura: 60 cm, comprimento: 70,4 m, peso: 15,8 kg.	Und	3
13		Cafeteira elétrica industrial 60 litros – modelo de referência: cpa 60, proporciona eficiência e segurança no preparo de grandes quantidades de café. Seu sistema automático de coagem oferece praticidade ao usuário, enquanto o material em aço inox assegura a longevidade do equipamento. O design robusto é complementado por um funcionamento silencioso e seguro, evitando acidentes comuns em cozinhas movimentadas. Além disso, o custo-benefício torna este produto uma escolha ideal para negócios que necessitam de alto desempenho contínuo. A estrutura livre de chumbo e o design sem solda garantem um preparo mais seguro e saudável. Estrutura: aço inox 430 e 100% livre de	Und	3

		chumbo; reservatórios: aço inox 304; acabamento: escovado; sistema: exclusivo sistema de bombeamento d'água; segurança: projetada para manuseio seguro; acessórios: acompanha 4 coadores. Observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.		
14		Caldeirao em aço inox auto clavada - a gas vapor de 100l: descrição, caldeirão auto clavada de a gás de 100l possui uma tampa especial em aço inox provida com uma borracha de vedação na tampa, torniquetes de travamento e valvula de alivio, para cozimentos sob pressão. Possui a vantagem de reduzir o tempo de cozimento, mas requer atenção frequente na limpeza e manutenção da valvula de alivio. (sob risco de explosão). Construido em aço inoxidável com cantos internos arredondados. Isolamento do corpo com lã de vidro revestido com chapa em aço inox 0,6. Chaminé em aço inox para saída de gases de combustão, manometro carcaça em inox, med: 1,5 kg, torneira giratoria para entrada de água, sistema de acendimento automatico do queimador tubular em aço inox,	Und	3

		tampa em aço inox com dobradiças reforçada e manipulador em nylon, sapata niveladora para ajustes de altura, especificação de material do corpo (corpo interno chapa linha 304 1/8 , chapa da camisa aço carbono 1020 3/16, sendo fundo ¼ aço 1020) +equipamento fornecido com laudo técnico.		
15		Carro para transporte de material - em aço inox , detalhes: construído totalmente em aço inoxidável com duas prateleiras paracheque de borracha pés com 4 rodízios de 5". Dois giratórios e 2 rodízios fixos todos sem freio. Dimensões externas: dimensões 0.90m comp. X 0.50m larg. X 0.82m altura, cubagem 0,369 m³, peso 30 kg.	Und	3
16		Chapa elétrica profissional 81x50cm - aço inox: chapa superior em aço carbono de 6,35 mm para durabilidade., Potência de 1,8 kw para aquecimento eficiente., Controle de temperatura até 300°C. Resistências bem distribuídas para aquecimento uniforme. Dimensões compactas de 81 cm x 50 cm. Manutenção simples e barata para maior conveniência.	Und	3
		Conjunto refeitório adulto com 08 lugares (mesas e cadeiras) - conjunto refeitório , mesa com tampo confeccionado em		

17		resina termoplástica de alto impacto (abs) injetado, com as seguintes especificações: bipartido medindo 2400mm x 800mm x 760mm, dotado de nervuras com espessura mínima de 4mm, bordas duplas medindo 30mm de largura.	Und	75
18		Container plástico - 1000 litros com rodinha.	Und	6
19		Descascador de legumes inox 25kg – tensão elétrica: 220v monofásica, frequência: 60 hz, fases: 1, potência nominal: 820 w, potência do motor: 1 hp-cv, consumo: 0,82 kwh, medidas (a x l x p): 113,5 x 65 x 82,5cm, peso líquido: 60kg, produção aproximada: 500 kg/h, capacidade por ciclo: 25 kg observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	Und	3
20		Estante de aço cromado com 5 prateleiras – encaixáveis e reguláveis, suportando até 2kg cada, dimensões: 75cm de largura, 35cm de	Und	6

		profundidade e 1,55m de altura total, versátil, ideal para uso em casas, escritórios, quartos, despensas, garagens e comércios.		
21		Estante em aço inox 430 - c/4 prat gradeada med: 100x50x170cm aço inox : o que você precisa saber sobre este produto, unidades por kit: 1. Material: aço inox 430, profundidade: 50 cm, altura: 150 cm, comprimento: 1 cm, acabamento: aço inox 430, feito em aço inox 430.	Und	9
22		Fogão industrial invicto fogões 6 bocas - com forno e chapa visor cinza: peso e dimensões, altura x largura x profundidade: 80 cm x 1.5 m x 88 cm. Tipo de alimentação: gás, tipo de ignição: manual, é industrial: sim.	Und	3
		Forno industrial - especificações técnicas: forno turbo elétrico de alta capacidade, indicado para produção intensa em cozinhas industriais educacionais, ideal para preparo de carnes (como frango assado), pães, salgados e outras refeições em grande volume.apacidade: 8 esteiras gn 58 × 70 cm (bandejas não inclusas) dimensões externas: 185 cm (a) × 97 cm (l) × 132 cm (p); internas: 101 cm × 58 cm × 73 cm.		

23	Estrutura: aço carbono com acabamento em pintura epóxi; porta frontal em aço inox com visor de vidro temperado; isolamento com lã basáltica; iluminação interna, painel de controle digital: permite ajuste de tempo, temperatura, função vapor e turbina; gravação de até 10 receitas; alarme sonoro; corte automático da turbina ao abrir a porta, tensão / potência: disponível em 220 v monofásico, 220 v trifásico ou 380 v trifásico; consumo elétrico: 13,5 kw/h; potência de 14.000 w (0,5 cv), segurança e mobilidade: rodízios embutidos, microchave de segurança, fusíveis e iluminação interna resistente a alta temperatura, peso: aproximadamente 216 kg. O equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete), montagem e instalação completa. Observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	Und	3
	Freezer horizontal de uso comercial/institucional - com 2 tampas superiores, gabinete em chapa galvanizada pré-pintada e		

24		interior em alumínio texturizado, com sistema de refrigeração estática por serpentina. Ideal para conservação prolongada de carnes e outros produtos de origem animal. Capacidade Líquida: 534 litros, tipo: dupla função (congelador e conservador) com chave seletora, temperatura de operação: -18 °c a -22 °c (modo freezer), degelo: manual, consumo médio de energia: 1,5 kwh/dia, isolamento: poliuretano injetado de alta densidade, tampas: 2 tampas basculantes balanceadas, com puxadores e dobradiças reforçadas, cestos internos: 1 ou 2 removíveis (facilitam a organização), dreno frontal: para facilitar a limpeza, voltagem: 220v monofásico, dimensões (l × p × a) : aproximadamente 134 × 70 × 90 cm, rodízios: 4 rodas giratórias (facilitam o deslocamento para limpeza), material externo: aço pré-pintado branco ou inox (mais resistente e higiênico).	Und	3
25		Kit de lixeiras para coleta seletiva 60 litros – com 4 peças (plásticos, papéis, metais, vidros).	Und	6

26	Liquidificador industrial 8 litros - equipamento robusto para preparações de menor volume em cozinhas profissionais, com motor potente e copo em inox, capacidade útil: 8 litros, copo: aço inoxidável com graduação interna, motor: potência mínima de 1.000 w, r o t a ç ã o : aproximadamente 3.500 rpm, tensão: 110 v (monofásico ou trifásico), tampa: borracha atóxica com tampa dosadora, base: antiderrapante, com corpo em aço pintado ou inox, dimensões médias: 30 × 35 × 75 cm, peso médio: 12 kg, ideal para: preparo de molhos, cremes, vitaminas e sopas em pequenas e médias quantidades.	Und	6
27	Liquidificador industrial de alta capacidade - indicado para o preparo de sucos, molhos, polpas, sopas e outras preparações em grande volume. Capacidade útil: 25 litros, copo: aço inoxidável escovado, com tampa em borracha atóxica, motor: potência mínima de 1,5 cv (1.500 w), rotação: cerca de 3.500 rpm, tensão: 110 v (monofásico ou trifásico), sistema de segurança: tampa com trava e acionamento indireto, dimensões médias: 45 × 45 × 100 cm, peso médio: 25 kg, ideal para: cozinhas escolares, refeitórios institucionais e	Und	3

		unidades de alimentação com grande produção.		
28		Máquina elétrica de descascar – Descascador elétrico de limão e laranja, portatil, com no mínimo duas lâminas de reposição; alimentado por bateria, tamanho mínimo do produto: 285 x 140 x 140 mm. Características mínimas: 5 segundos de descascamento total automático, fácil de usar, limpo e higiênico. Fácil de limpar; função de desligamento automático. O pacote deve incluir no mínimo: 1 x descascador elétrico automático, lâminas, alimentador de tensão 110/220v.	Und	6
		Máquina de gelo 50 kg inox ice - 220v características:• alta capacidade: 50kg/dia, resistente: corpo em inox para dar mais robustez e facilidade de limpeza, alta capacidade de armazenamento: até 15kg, alimentação de água diretamente pela rede hidráulica, eco-friendly: refrigeração por compressor super silencioso com gás ecológico que não agride o meio ambiente, com iluminação interna em led, com indicador de cesto cheio, função auto-limpeza, Timer: Programe com facilidade quando quer que o produto inicie ou pare seu funcionamento, Turbo ice: gelos prontos a cada 15 min. Capacidade de		

29	produção de gelo (kg /dia): 50, formato do gelo: Cubos, potência (W): 220, especificações Técnicas: frequência: 60Hz, gás refrigerante: r290, armazenamento de gelo: 15kg, corrente de degelo: 2,2a, corrente: 1,7 a, potência: 484 watts, classe: i, temperatura de funcionamento: 10 a 38°C, temperatura de entrada de água: 5 a 35°C, pressão de alimentação: 0,04 a 0,6 mpa, resistente: corpo em inox para dar mais robustez e facilidade de limpeza, alimentação de água diretamente pela rede hidráulica; com iluminação interna em led, com indicador de cesto cheio, função auto-limpeza., Voltagem:220v, peso: 26.70kg, profundidade: 40.00 cm, altura:79.80 cm, largura: 44.80 cm, garantia do fabricante:12 meses, certificado:inmetro: ul-br 22.1258itens inclusos:pá de gelo, kit de instalação.	Und	3
	Mesa inox bancada central 1200x700 - manipulação reforçada, informações técnicas: possui prateleira gradeada para guardar panelas ou equipamentos, sistema de montagem e desmontagem é fácil e prático; sapatas emborrachadas em pvc (não risca o chão); cantoneiras emborrachadas em pvc (mais segurança), material do tampo: aço		

30		inox 430, material da estrutura: aço inox 430 tampo superior suporta até 120kg bem distribuídos, prateleira porta painéis suporta até 60kg bem distribuídos, medidas do produto montado: altura: 90cm, largura: 118cm, profundidade: 70cm. Obs: o modelo da mesa é 120x70 porém a medida total dela é de aproximadamente 118x70 devido as dobras da peça."	Und	6
31		Microondas 32 litros ou superior - Potência de 1400w, display digital, dimensões: 53.8cm de largura, 30cm de altura, 43.3cm de profundidade, possui bloqueio de segurança, inclui acessórios, sua eficiência energética é de a, 127v.	Und	6
		Moedor elétrico de carne – mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício. - cada detalhe feito sob medida; - o picador de carne inox é um equipamento indicado para lanchonetes, hotéis, restaurantes e outros. A capa e a bandeja são produzidas em aço inox. O redutor possui 4 engrenagens helicoidais extremamente resistentes e silenciosas que trabalham imersas em banho de óleo proporcionando grande durabilidade. O bocal é produzido em ferro fundido estanhado. Projetado com 3 ranhuras		

que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem de carne. O caracol e o volante são produzidos em ferro fundido nodular estanhado. Os discos são fabricados em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. Uma característica importante são as cruzetas que são feitas em aço crv microfundido. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada. Detalhes construtivos: - capa: construída em aço inox-bandeja: construída em aço inox com protetor de segurança- redutor: com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade; - bocal: fabricado em ferro fundido estanhado. Projetado com 3 ranhuras que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne - caracol: fabricado em ferro fundido nodular estanhado ficha técnica: - volante: fabricado em ferro fundido nodular estanhado- discos: em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. - cruzetas: em aço crv microfundido. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada; características

		técnicas: - motor 0,25 kw (1/3 cv) - monofásico - voltagem 127/220 - hz 50 ou 60 - consumo 0,468 kwh- medidas (axpxl): 38 x 49 x 26 cm; - altura até centro disco 122 mm - capacidade d-5mm até 60 kg/h - peso líquido 14 kg - peso bruto 15,5 kg - observação: esta máquina está disponível em motor monofásico.		
33		Pass through em inox interno e externo (Estufa elétrica para cozinha) – aquecido (quente), modelo de referência: fritomaq, (não vem com as cubas gns), 75x80x200cm, 1 porta, capacidade de gns 1/1: gn 65mm:28 gn 100mm:28 gn 150mm:14, temperatura de 120 graus.	Und	3
34		Pia assepsia inox 304 - lavatório de mãos: pia de assepsia, scotch brite, assepsia, aéreo, venturi, lavatorio, maos, cozinha, inox, industrial, veterinario, joelho, granito, banheiro, vestiario: características do produto***[medidas totais da pia], altura: 27cm, largura: 32,5, profundidade: 30,5cm.	Und	3
		Prateleira de apoio 140 cm – medidas e estrutura: comprimento: 140 cm, profundidade: 30 cm, altura: 40 cm, 2 planos, a prateleira é a escolha ideal para quem busca resistência, praticidade e durabilidade em cozinhas industriais, bares, padarias, lanchonetes e		

35	restaurantes. Produzida em aço 100% inox 430, garante higiene, brilho e longa vida útil, atendendo aos padrões exigidos pela vigilância sanitária. Medidas e estrutura - comprimento: 140 cm, profundidade: 30 cm, altura: 40 cm, estrutura inferior: 2 planos, pés tubulares de 38,1 mm. Montagem prática e firme com parafusos e porcas de inox (não jangalheia). Capacidade e resistência - suporta até 120kg distribuídos, testada e garantida pela azer inox, ideal para manipulação de alimentos e uso profissional. Itens Inclusos – fixadores.	Und	6
36	Prateleira de apoio 110 cm – medidas e estrutura: comprimento: 110 cm, profundidade: 30 cm, altura: 40 cm, estrutura inferior: 1 plano, pés tubulares de 38,1 mm. Montagem prática e firme com parafusos e porcas de inox (não jangalheia). Capacidade e resistência - suporta até 60kg distribuídos, testada e garantida pela azer inox, ideal para manipulação de alimentos e uso profissional. Itens inclusos – fixadores.	Und	3
	Processadores de alimentos elétrico - com 13 lâminas compatíveis, motor potente com 550 w e alta capacidade de produção, velocidade 375 r.p.m. 375 e 750 r.p.m. Potência 550 watts 600		

37	watts, voltagem monofásico 230 v ou trifásico 400 v trifásico 400 v, discos compatíveis +50, débito prático 150 kg/h, débito teórico 500 kg/h, quantidade de lugares 50-400, lâmina fatiar 0,8 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 1 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 2 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 5 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 10 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar ondulado 2 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar ondulado 3 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar 1,5 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar 2 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar 3 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar 9 mm p/ processador de alimentos, lâmina disco palito 6x6 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar parmesão p/ processador de alimentos.	Und	6
38	Refrigerador vertical hortifruti 1,82m – 3 portas, 1200l, modelo de referência: auto serviço geas – 3 lb pr all black, marca de referência: gelopar – com kit cestos /anteparos - 2°C a + 10°C. Informações técnicas: altura: 2097mm, profundidade: 588mm, frente: 1826mm, consumo: 11,59kw/dia, peso líquido: 177kg,	Und	3

		classe: (4), tensão: 220v, capacidade líquida: 1200 litros, acompanha kit hortifruti preto, 15 cestos, 12 anteparos.		
39		Refrigerador doméstico de uso geral - tipo duplex (com freezer superior e refrigerador inferior), indicado para conservação de alimentos perecíveis em pequenas cozinhas institucionais. Ideal para apoio a lanches, armazenamento de insumos, polpas, frutas e itens de preparo rápido, 397 litros. Altura 184,7 cm largura 62,1 cm profundidade 71,3 cm peso 69,7 kg	Und	3
40		Refresqueira industrial 100 litros - rfi100 . Ideal para bares, restaurantes, cozinhas industriais e similares. Refresqueira industrial com 1 reservatório (para 1 sabor) de 100 litros. Refrigeração por compressor hermético de refrigeração nacional de alto desempenho, silencioso e baixo consumo de energia. Reservatório cilíndrico em inox. Termostato de temperatura ajustável de 4°c a 15°c. Gás refrigerante r134a que não agride a natureza. Registro para dreno e eletrobomba para movimentação do líquido. Possui válvula de drenagem com duas torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido. Rodízio giratório para	Und	6

	ajudar a mover o refrigerador. Pingadeira em aço inox, removível. temperatura: 4°C a 15°C. quantidade de reservatório: 1. capacidade: 100 litros. peso: 54kg. Dimensões (cxaxl): 64x111,5x63cm. Todos os nossos produtos fabricados são certificados pelo Inmetro, garantindo a segurança e eficácia de todos os equipamentos. Refresqueira industrial 100 litros rfi100. Observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.		
41	Sistema completo de purificação de água - composto por 10 estágios de filtragem, adequado para cozinhas industriais e escolares com demanda média a alta de água potável. Projetado para remoção de partículas sólidas, sedimentos, cloro, metais pesados, substâncias químicas, odores e sabores indesejáveis. Conta com membrana de ultrafiltração e lâmpada ultravioleta (uv) para esterilização microbiológica da água, eliminando vírus e bactérias. Filtragem em 10 estágios sequenciais; 1ª e 2ª etapas: filtros de sedimentos (5 e 1 micron); 3ª a 6ª etapas:	Und	6

		carvão ativado e carvão block para retenção de cloro e impurezas químicas; 7ª etapa: mineralização da água; 8ª etapa: membrana de ultrafiltração (0,01 micron); 9ª etapa: pós-filtro polidor; 10ª etapa: lâmpada uv (mínimo de 6w) para esterilização; vazão mínima: 15 litros por minuto; pressão de trabalho: 2 a 4 kgf/cm²; acompanha suporte de parede; conexões e mangueiras padrão ½" ou ¾"; estrutura reforçada em polipropileno ou aço inox (dependendo do fornecedor).		
42		Tanque industrial inox - tamanho: 1,00 x 50 x 90 m (profundidade 50cm) altura: 0,90 cm, acabamento: escovado, pés: tubo 30x30 - chapa #18, espessura da chapa: #22(0,8mm) aisi 430, produto em aço inox, sapatas de regulagem (nylon), montado e soldado, não desmonta, peso: 24kg.	Und	3
43		Torneira esguicho profissional de pré lavagem - para bancada, cor prateado, cozinha, restaurante, hospitais: informações técnicas, material: latão e inox, utilização: bancada, cor /acabamento: cromado, entrada: 1/2" (padrão brasileiro), pressão: mínima de 0,3 bar ao máximo de 12, manual: 1 /4 de volta, temperatura da água: suporta até 90 °C.	Und	3

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.014.550,08

8.1. Todo o procedimento administrativo utilizado para a realização da pesquisa de preços foi fundamentado com base na INSTRUÇÃO NORMATIVANº 65/2021 – SEGES /ME que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

8.2. O preços foram calculados com base na média de três ou mais preços encontrados de cada item, sendo resumido na tabela a seguir:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	UNIDADE (UND)	QUANTITATIVO TOTAL (QTD)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	305575	Armário aéreo aço inox 61kg - inox aa-304 – uso profissional: medidas em centímetros: comprimento: 200, largura: 40, altura: 55, espessura da chapa (mm): 1, peso bruto (kg): 61.	Und	3	R\$ 6.719,16	R\$ 20.157,48
2	305578	Armário aéreo em aço inox 84kg - inox aa-304 - uso profissional: medidas em centímetros: comprimento: 150, largura: 40, altura: 55, espessura da chapa (mm): 1, peso bruto (kg): 84.	Und	6	R\$ 4.445,00	R\$ 26.670,00
3	450240	Armário inox 430 - 2 portas, medidas: 1,00x0,50x1,50. Material: aço inoxidável 430 escovado – resistente à corrosão, portas: 2 portas de abrir com puxadores, prateleiras internas: 3 planos lisos para melhor organização. Base: sapatas plásticas ajustáveis para nivelamento	Und	3	R\$ 3.923,00	R\$ 11.769,00

		perfeito, acabamento: aparência profissional, fácil de higienizar.				
4	476036	Armário vertical de materiais de limpeza AVDML - aço inox 430 atual inox - especificações técnicas: marca: atual inox, 02 portas; espaço livre para vassouras, rodos e etc, espaço com 04 planos; sapatas em nylon para regulagem de nível; pode ser produzido em aço inox 430. Medidas em centímetros: comprimento: 83, largura: 35, altura: 180, espessura: 1, peso bruto (kg): 76,40.	Und	3	R\$ 5.750,00	R\$ 17.250,00
		Armário roupeiro aço 8 portas – modelo de referência: ea702 cinza - armário roupeiro aço 8 portas academia guarda volume ea702 cinza, roupeiro de aço ea702, armário roupeiro de aço 8 portas organizador guarda-volumes vestiário academia, pronta entrega! Produto disponível para envio imediato (despacho em até 24 horas).O Armário roupeiro de aço 8 portas vestiário academia guarda-volumes com trinco para cadeados é perfeito para alojamentos, escritórios, almoxarifados, laboratórios, hospitais, farmácias, depósitos, academias, supermercados, vestiários, e diversos outros ambientes. Produto enviado desmontado, com baixíssimo custo de frete e fácil montagem, acompanha manual e possui vídeo explicativo. O armário roupeiro de aço 8 portas vestiário academia guarda-volumes foi desenvolvido com aço de alta qualidade, garantindo maior robustez				

5	máxima de resistência à estrutura da peça, tornando seu tempo de vida útil mais elevado. Sua pintura eletrostática em tinta epóxi, proporciona ainda mais proteção a ela. Perfeita para a organização do seu ambiente. Ele é composto por 08 portas que cabem todos os modelos de capacetes e outros pertences. Super resistente, suporta até 20kg bem distribuídos por compartimento. Possui pés niveladores para um perfeito acabamento e evitando assim riscos no piso. Porta com trinco para cadeado que permanece fechada mesmo que esteja sem o cadeado no momento - diferente do pitão tradicional que precisa ser amarrado para evitar que fique batendo - perfeito acabamento e praticidade. Características do produto: quantidade de portas: 08, chapa das prateleiras: 26 (0,45mm), dimensões (alp/cm): 198 x 70 x 40, pintura: eletrostática / epóxi, peso suportado: 30kg por compartimento, conteúdo da embalagem, 08 portas, 06 prateleiras, 01 base, 01 teto, 02 fundos, 02 laterais, 02 travas, 01 divisória, 04 pés niveladores + sapatas, 01 kit de acessórios completo, 01 manual de montagem.	Und	6	R\$ 881,54	R\$ 5.289,26
	Balança digital eletrônica 300kg x 100g - plataforma aço carbono 40x50cm - (mic-300l) micheletti, aprovada com selo e lacre do inmetro: capacidade: 300kg, resolução: 100g, plataforma: 40 x 50cm, estrutura em aço carbono, plataforma com célula de				

6		carga central, cabo do indicador de 3 metros, pés reguláveis, indicador digital características: caixa plástica abs, visor com displays luminosos vermelhos (led) de 20mm e 6 dígitos, teclas de zero, tara e imprime, tempo de estabilização menor que 3 segundos, busca automática de zero, tensão de alimentação: 110/220 - fonte externa bi-volt automático ,alcance da tara: até 50% da capacidade, fácil calibração (digital).	Und	3	R\$ 1.477,85	R\$ 4.433,54
7		Balança digital eletrônica bivolt até 40kg - com selo inmetro. Informações técnicas: peso máximo: 40kg, precisão: 5g, voltagem: 110v-220v, bateria: 6v / 4ah. Itens inclusos: 01 - balança digital, 01 -fonte, 01 - kit de instalação.	Und	6	R\$ 295,34	R\$ 1.772,04
8		Batedeira planetária profissional 20 litros - bivolt com alavanca: informações técnicas modelo: bpm-20st 1cv, capacidade de produção: 20 litros, nº de velocidade: 6, potência: 1 cv, monofásico, tensão: 110/220v (bivolt), rpm: 92-114-134-154-170-180, corpo em aço sae 1020 com pintura epóxi; carenagem em polímero termoformado de alta resistência; tacho em inox; batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio; rabicho com certificação do inmetro; normatizada com nr-12, medidas: altura: 70 cm, largura: 45 cm, comprimento: 92 cm, peso: 43kg.	Und	3	R\$ 6.760,27	R\$ 20.280,80
		Bebedouro industrial	3			

9	torneiras – dimensões mínimas (a x l x p): 130,5 cm x 61,5 cm x 73,5 cm, voltagem: 220v, potência mínima: 1/6 hp, capacidade mínima: 100 litros, material externo: aço inox 430 brilhoso, material interno: polipropileno, serpentina: aço inox 304, gás refrigerante: R-134a, isolamento térmico: poliuretano injetado, termostato: 7 níveis de regulagem, torneiras: 3 (opções: 3 geladas ou 2 geladas e 1 natural), pés: com regulagem de altura, acessórios: filtro 5” e mangueira.	Und	6	R\$ 2.980,11	R\$ 17.880,66
	Buffet conjugado - equipado com: módulo aquecido: mesa buffet self service aquecida (banho maria) para acondicionar alimentos quentes: fabricado em aço inox 430 escovado; bordas (corre pratos) em aço inox com no mínimo 18 cm (uma em cada lado do balcão); com capacidade para 06 cubas gn 1/1 de 200 mm com capacidade para 30 litros. Já incluso as 06 cubas gn 1/1 de 200 mm com capacidade para 30 litros; com alças e em aço inox. Com regulagem de temperatura por termostato aproximada de 20°C à 120°C, resistência blindada; com dreno para água; - fechamento/suporte superior (protetor salivar) em vidro temperado, curvo, com calha central em aço inox 430, lâmpadas led de 15w para iluminação do balcão; equipado com 04 rodas giratórias de 3”, com trava para fácil locomoção do equipamento; tensão de voltagem: 220 v; dimensões				

10	mínimas: 90 cm de altura; 1,10 cm de largura; 1,95 m de comprimento. Módulo refrigerado: para acondicionar salada e sobremesa: fabricado em aço inox 430 escovado; fechamento/suporte superior (protetor salivar) em vidro temperado, curvo, com calha central em aço inox 430, lâmpadas led 15w para iluminação do balcão; pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico pu expandido. Temperatura de trabalho: 5 °c a 10 °c; com capacidade para 06 cubas gn 1/1 de 100 mm com capacidade para 15 litros; já incluso as 06 cubas gn 1/1 de 100 mm com capacidade para 15 litros; com alças e em aço inox. Equipado com 04 rodas giratórias de 3”, com trava para fácil locomoção do equipamento; tensão de voltagem: 220 v; dimensões mínimas: 90 cm de altura; 1,10 cm de largura; 1,95 m de comprimento. Bordas (corre pratos) em aço inox com no mínimo 18 cm (uma em cada lado do balcão); módulo suqueira/balança: fabricado em aço inox 430 escovado, com tampo em aço inox 430 escovado; dimensão mínima: altura 90 cm; largura: 1,10 m; comprimento: 1,10 m; equipado com 04 rodas giratórias de 3”, com trava para fácil locomoção do equipamento. Módulo para acondicionar pratos e talheres: fabricado em aço inox 430 escovado, com tampo em aço inox 430 escovado; acompanha 03 recipientes	Und	3	R\$ 2.935,83	R\$ 8.807,49
----	---	-----	---	--------------	--------------

cilíndricos para talheres em inox, com capacidade de 200 talheres cada; dimensão mínima: altura 70 cm; largura: 1,10 m; comprimento: 1,10 m; equipado com 04 rodas giratórias de 3”, com trava para fácil locomoção do equipamento.. Observação: tem descrição no comprasnet (3 - balcão térmico; balcão térmico e refrigerado. Constituído no mínimo com os seguintes módulos: aquecido; refrigerado; suqueira e talheres. Com as respectivas especificações mínimas/ aproximadas: módulo aquecido balcão térmico fabricado em aço inox 430 escovado. Acompanha 10 cubas gn 1/2 profundidade 100 mm (325x265x100). Sistema de aquecimento por banho-maria, controlado através de termostato de 20°C até 120°C e com dreno para água. Potência mínima de 4030w. Fechamento superior em vidro temperado com calha central em aço inox 430, lâmpadas fluorescentes de no mínimo 15w para iluminação do balcão. Voltagem 220 v. Equipado com rodízios de no mínimo 3 com trava para fácil locomoção do produto. Módulo refrigerado balcão fabricado em aço inox 430 escovado. Acompanha 08 cubas gn 1/2 profundidade 65mm (325x265x65). Pista refrigerada em alumínio com controle de temperatura eletrônico e isolamento térmico pu expandido. Potencia mínima de 690w. Fechamento superior em vidro temperado com calha central

		em aço inox 430, lâmpadas fluorescentes de 15w para iluminação do balcão. Voltagem 220 v. Equipado com rodízios de no mínimo 3 para fácil locomoção do produto. Módulo Suqueira e módulo talheres. Tratamento diferenciado: - aplicabilidade decreto 7174: não aplicabilidade margem de preferência: não).				
11		Buffet Térmico - com 8 Cubas Spolu com Corre-Prato 220V SLP-508-SPLP-650 - Especificações Técnicas: Modelo: SLP-508-SPLP-650, Estrutura de sustentação tubular reforçada, Cubas em aço inox 304 (8 unidades) , Tanque, tampas e moldura externa em aço inox 430, Corre-prato integrado, Resistência blindada em aço inox, Termostato para controle de temperatura de 30°C a 120° C, Lâmpada piloto indicadora de funcionamento, Rodízios para fácil deslocamento, Tensão: 220V, Frequência: 50 /60 Hz, Consumo: 1,9 kW/h, Formato das cubas: 1/2 GN. Capacidade total por cuba: 6 litros Medidas:, Altura: 1,50 m, Largura: 60 cm, Comprimento: 1,48 m, Peso: 22 kg.	Und	3	R\$ 2.496,20	R\$ 7.488,60
12		Buffet salada - com 4 cubas frias spolul slp-510 - informações técnicas. Modelo: slp-510, cubas: aço inox 201, tanque, tampas e moldura: aço inox 430, formato das cubas: 1 /2, quantidade de cubas: 4, capacidade das cubas: 4,5 litros cada, medidas do produto, altura: 1,50 m, largura: 60 cm, comprimento: 70,4 m, peso: 15,8 kg.	Und	3	R\$ 1.306,62	R\$ 3.919,86

13	Cafeteira elétrica industrial 60 litros – modelo de referência: cpa 60, proporciona eficiência e segurança no preparo de grandes quantidades de café. Seu sistema automático de coagem oferece praticidade ao usuário, enquanto o material em aço inox assegura a longevidade do equipamento. O design robusto é complementado por um funcionamento silencioso e seguro, evitando acidentes comuns em cozinhas movimentadas. Além disso, o custo-benefício torna este produto uma escolha ideal para negócios que necessitam de alto desempenho contínuo. A estrutura livre de chumbo e o design sem solda garantem um preparo mais seguro e saudável. Estrutura: aço inox 430 e 100% livre de chumbo; reservatórios: aço inox 304; acabamento: escovado; sistema: exclusivo sistema de bombeamento d'água; segurança: projetada para manuseio seguro; acessórios: acompanha 4 coadores. Observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	Und	3	R\$ 6.347,75	R\$ 19.043,25
	Caldeirao em aço inox auto clavada - a gas vapor de 100l: descrição, caldeirão auto clavada de a gás de 100l possui uma tampa especial em aço inox provida com uma borracha de vedação na tampa, torniquetes de travamento e valvula de alivio, para cozimentos sob pressão. Possui a vantagem de reduzir				

14	o tempo de cozimento, mas requer atenção frequente na limpeza e manutenção da válvula de alívio. (sob risco de explosão). Construído em aço inoxidável com cantos internos arredondados. Isolamento do corpo com lã de vidro revestido com chapa em aço inox 0,6. Chaminé em aço inox para saída de gases de combustão, manômetro carcaça em inox, med: 1,5kg, torneira giratória para entrada de água, sistema de acendimento automático do queimador tubular em aço inox, tampa em aço inox com dobradiças reforçada e manipulador em nylon, sapata niveladora para ajustes de altura, especificação de material do corpo (corpo interno chapa linha 304 1/8 , chapa da camisa aço carbono 1020 3/16, sendo fundo ¼ aço 1020) +equipamento fornecido com laudo técnico.	Und	3	R\$ 21.460,97	R\$ 64.382,90
15	Carro para transporte de material - em aço inox , detalhes: construído totalmente em aço inoxidável com duas prateleiras para amortecimento de borracha pés com 4 rodízios de 5". Dois giratórios e 2 rodízios fixos todos sem freio. Dimensões externas: dimensões 0.90m comp. X 0.50m larg. X 0.82m altura, cubagem 0,369 m³, peso 30 kg.	Und	3	R\$ 1.753,56	R\$ 5.260,67
16	Chapa elétrica profissional 81x50cm - aço inox: chapa superior em aço carbono de 6,35 mm para durabilidade., Potência de 1,8 kw para aquecimento eficiente., Controle de temperatura até 300°C. Resistências bem	Und	3	R\$ 2.341,50	R\$ 7.024,50

		distribuídas para aquecimento uniforme. Dimensões compactas de 81 cm x 50 cm. Manutenção simples e barata para maior conveniência.				
17		Conjunto refeitório adulto com 08 lugares (mesas e cadeiras) - conjunto refeitório, mesa com tampo confeccionado em resina termoplástica de alto impacto (abs) injetado, com as seguintes especificações: bipartido medindo 2400mm x 800mm x 760mm, dotado de nervuras com espessura mínima de 4mm, bordas duplas medindo 30mm de largura.	Und	75	R\$ 5.169,78	R\$ 387.733,50
18		Container plástico - 1000 litros com rodinha.	Und	6	R\$ 1.502,67	R\$ 9.016,01
19		Descascador de legumes inox 25kg – tensão elétrica: 220v monofásica, frequência: 60 hz, fases: 1, potência nominal: 820 w, potência do motor: 1 hp-cv, consumo: 0,82 kwh, medidas (a x l x p): 113,5 x 65 x 82,5cm, peso líquido: 60kg, produção aproximada: 500 kg /h, capacidade por ciclo: 25 kg observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	Und	3	R\$ 11.270,18	R\$ 33.810,54
		Estante de aço cromado com 5 prateleiras – encaixáveis e				

20		reguláveis, suportando até 2kg cada, dimensões: 75cm de largura, 35cm de profundidade e 1,55m de altura total, versátil, ideal para uso em casas, escritórios, quartos, despensas, garagens e comércios.	Und	6	R\$ 698,00	R\$ 4.188,00
21		Estante em aço inox 430 - c/4 prat gradeada med: 100x50x170cm aço inox : o que você precisa saber sobre este produto, unidades por kit: 1. Material: aço inox 430, profundidade: 50 cm, altura: 150 cm, comprimento: 1 cm, acabamento: aço inox 430, feito em aço inox 430.	Und	9	R\$ 2.160,00	R\$ 19.440,00
22		Fogão industrial invicto fogões 6 bocas - com forno e chapa visor cinza: peso e dimensões, altura x largura x profundidade: 80 cm x 1.5 m x 88 cm. Tipo de alimentação: gás, tipo de ignição: manual, é industrial: sim.	Und	3	R\$ 2.656,78	R\$ 7.970,34
		Forno industrial - especificações técnicas: forno turbo elétrico de alta capacidade, indicado para produção intensa em cozinhas industriais educacionais, ideal para preparo de carnes (como frango assado), pães, salgados e outras refeições em grande volume. capacidade: 8 esteiras gn 58 × 70 cm (bandejas não inclusas) dimensões externas: 185 cm (a) × 97 cm (l) × 132 cm (p); internas: 101 cm × 58 cm × 73 cm. Estrutura: aço carbono com acabamento em pintura epóxi; porta frontal em				

23	aço inox com visor de vidro temperado; isolamento com lã basáltica; iluminação interna, painel de controle digital: permite ajuste de tempo, temperatura, função vapor e turbina; gravação de até 10 receitas; alarme sonoro; corte automático da turbina ao abrir a porta, tensão / potência: disponível em 220 v monofásico, 220 v trifásico ou 380 v trifásico; consumo elétrico: 13,5 kw/h; potência de 14.000 w (0,5 cv), segurança e mobilidade: rodízios embutidos, microchave de segurança, fusíveis e iluminação interna resistente a alta temperatura, peso: aproximadamente 216 kg. O equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete), montagem e instalação completa. Observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	Und	3	R\$ 6.822,26	R\$ 20.466,79
	Freezer horizontal de uso comercial/institucional - com 2 tampas superiores, gabinete em chapa galvanizada pré-pintada e interior em alumínio texturizado, com sistema de refrigeração estática por serpentina. Ideal para conservação prolongada de carnes e outros produtos de origem animal. Capacidade Líquida: 534 litros, tipo: dupla função (congelador e conservador) com chave seletora, temperatura de operação: -18 °c a -22 °c				

24	(modo freezer), degelo: manual, consumo médio de energia: 1,5 kwh/dia, isolamento: poliuretano injetado de alta densidade, tampas: 2 tampas basculantes balanceadas, com puxadores e dobradiças reforçadas, cestos internos: 1 ou 2 removíveis (facilitam a organização), dreno frontal: para facilitar a limpeza, voltagem: 220v monofásico, dimensões (l × p × a): aproximadamente 134 × 70 × 90 cm, rodízios: 4 rodas giratórias (facilitam o deslocamento para limpeza), material externo: aço pré-pintado branco ou inox (mais resistente e higiênico).	Und	3	R\$ 4.347,32	R\$ 13.041,95
25	Kit de lixeiras para coleta seletiva 60 litros – com 4 peças (plásticos, papéis, metais, vidros).	Und	6	R\$ 690,20	R\$ 4.141,20
26	Liquidificador industrial 8 litros - equipamento robusto para preparações de menor volume em cozinhas profissionais, com motor potente e copo em inox, capacidade útil: 8 litros, copo: aço inoxidável com graduação interna, motor: potência mínima de 1.000 w, rotação: aproximadamente 3.500 rpm, tensão: 110 v (monofásico ou trifásico), tampa: borracha atóxica com tampa dosadora, base: antiderrapante, com corpo em aço pintado ou inox, dimensões médias: 30 × 35 × 75 cm, peso médio: 12 kg,	Und	6	R\$ 1.340,76	R\$ 8.044,55

		ideal para: preparo de molhos, cremes, vitaminas e sopas em pequenas e médias quantidades.				
27		Liquidificador industrial de alta capacidade - indicado para o preparo de sucos, molhos, polpas, sopas e outras preparações em grande volume. Capacidade útil: 25 litros, copo: aço inoxidável escovado, com tampa em borracha atóxica, motor: potência mínima de 1,5 cv (1.500 w), rotação: cerca de 3.500 rpm, tensão: 110 v (monofásico ou trifásico), sistema de segurança: tampa com trava e acionamento indireto, dimensões médias: 45 × 45 × 100 cm, peso médio: 25 kg, ideal para: cozinhas escolares, refeitórios institucionais e unidades de alimentação com grande produção.	Und	3	R\$ 2.484,40	R\$ 7.453,21
28		Máquina elétrica de descascar – Descascador elétrico de limão e laranja, portátil, com no mínimo duas lâminas de reposição; alimentado por bateria, tamanho mínimo do produto: 285 x 140 x 140 mm. Características mínimas: 5 segundos de descascamento total automático, fácil de usar, limpo e higiênico. Fácil de limpar; função de desligamento automático. O pacote deve incluir no mínimo: 1 x descascador elétrico automático, lâminas, alimentador de tensão 110 /220v.	Und	6	R\$ 191,69	R\$ 1.150,13
		Máquina de gelo 50 kg inox ice - 220v características:• alta capacidade: 50kg/dia, resistente: corpo em inox para dar mais robustez e facilidade				

29	de limpeza, alta capacidade de armazenamento: até 15kg, alimentação de água diretamente pela rede hidráulica, eco-friendly: refrigeração por compressor super silencioso com gás ecológico que não agride o meio ambiente, com iluminação interna em led, com indicador de cesto cheio, função auto-limpeza, Timer: Programe com facilidade quando quer que o produto inicie ou pare seu funcionamento, Turbo ice: gelos prontos a cada 15 min. Capacidade de produção de gelo (kg/dia): 50, formato do gelo: Cubos, potência (W): 220, especificações Técnicas: frequência: 60Hz, gás refrigerante: r290, armazenamento de gelo: 15kg, corrente de degelo: 2,2a, corrente: 1,7a, potência: 484 watts, classe: i, temperatura de funcionamento: 10 a 38°C, temperatura de entrada de água: 5 a 35°C, pressão de alimentação: 0,04 a 0,6mpa, resistente: corpo em inox para dar mais robustez e facilidade de limpeza, alimentação de água diretamente pela rede hidráulica; com iluminação interna em led, com indicador de cesto cheio, função auto-limpeza., Voltagem:220v, peso: 26.70kg, profundidade: 40.00 cm, altura:79.80 cm, largura:44.80 cm, garantia do fabricante:12 meses, certificado:inmetro: ul-br 22.1258itens inclusos:pá de gelo, kit de instalação.	Und	3	R\$ 4.449,00	R\$ 13.347,00
	Mesa inox bancada central 1200x700 - manipulação reforçada, informações				

30	técnicas: possui prateleira gradeada para guardar painéis ou equipamentos, sistema de montagem e desmontagem é fácil e prático; sapatas emborrachadas em pvc (não risca o chão); cantoneiras emborrachadas em pvc (mais segurança), material do tampo: aço inox 430, material da estrutura: aço inox 430 tampo superior suporta até 120kg bem distribuídos, prateleira porta painéis suporta até 60kg bem distribuídos, medidas do produto montado: altura: 90cm, largura: 118cm, profundidade: 70cm. Obs: o modelo da mesa é 120x70 porém a medida total dela é de aproximadamente 118x70 devido as dobras da peça."	Und	6	R\$ 746,10	R\$ 4.476,60
31	Microondas 32 litros ou superior - Potência de 1400w, display digital, dimensões: 53.8cm de largura, 30cm de altura, 43.3cm de profundidade, possui bloqueio de segurança, inclui acessórios, sua eficiência energética é de a, 127v.	Und	6	R\$ 1.105,46	R\$ 6.632,75
	Moedor elétrico de carne – mais segurança, mais qualidade, melhor custo x benefício. - cada detalhe feito sob medida; - o picador de carne inox é um equipamento indicado para lanchonetes, hotéis, restaurantes e outros. A capa e a bandeja são produzidas em aço inox. O redutor possui 4 engrenagens helicoidais extremamente resistentes e silenciosas que trabalham imersas em banho de óleo proporcionando grande durabilidade. O bocal é				

32

produzido em ferro fundido estanhado. Projetado com 3 ranhuras que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem de carne. O caracol e o volante são produzidos em ferro fundido nodular estanhado. Os discos são fabricados em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. Uma característica importante são as cruzetas que são feitas em aço crv microfundido. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada. Detalhes construtivos: - capa: construída em aço inox- bandeja: construída em aço inox com protetor de segurança- redutor: com 4 engrenagens helicoidais, extremamente resistentes e silenciosas, trabalhando imersas em banho de óleo, proporcionando grande durabilidade; - bocal: fabricado em ferro fundido estanhado. Projetado com 3 ranhuras que lhe proporciona ótimo desempenho na moagem da carne - caracol: fabricado em ferro fundido nodular estanhado ficha técnica: - volante: fabricado em ferro fundido nodular estanhado- discos: em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. - cruzetas: em aço crv microfundido. Possuem tratamento térmico e design projetado para que se mantenha sempre afiada; características técnicas: - motor 0,25 kw (1/3 cv) - monofásico - voltagem 127 /220 - hz 50 ou 60 - consumo 0,468 kwh- medidas (axpxl):

Und

6

R\$ 3.206,22

R\$ 19.237,32

		38 x 49 x 26 cm; - altura até centro disco 122 mm - capacidade d-5mm até 60 kg/h - peso líquido 14 kg - peso bruto 15,5 kg - observação: esta máquina está disponível em motor monofásico.				
33		Pass through em inox interno e externo (Estufa elétrica para cozinha) – aquecido (quente), modelo de referência: fritomaq, (não vem com as cubas gns), 75x80x200cm, 1 porta, capacidade de gns 1/1: gn 65mm:28 gn 100mm:28 gn 150mm:14, temperatura de 120 graus.	Und	3	R\$ 14.145,63	R\$ 42.436,90
34		Pia assepsia inox 304 - lavatório de mãos: pia de assepsia, scotch brite, assepsia, aéreo, venturi, lavatorio, maos, cozinha, inox, industrial, veterinario, joelho, granito, banheiro, vestiario: características do produto*** [medidas totais da pia], altura: 27cm, largura: 32,5, profundidade: 30,5cm.	Und	3	R\$ 719,15	R\$ 2.157,44
35		Prateleira de apoio 140 cm – medidas e estrutura: comprimento: 140 cm, profundidade: 30 cm, altura: 40 cm, 2 planos, a prateleira é a escolha ideal para quem busca resistência, praticidade e durabilidade em cozinhas industriais, bares, padarias, lanchonetes e restaurantes. Produzida em aço 100% inox 430, garante higiene, brilho e longa vida útil, atendendo aos padrões exigidos pela vigilância sanitária. Medidas e estrutura - comprimento: 140 cm, profundidade: 30 cm, altura: 40 cm, estrutura inferior: 2 planos, pés	Und	6	R\$ 651,03	R\$ 3.906,16

		tubulares de 38,1 mm. Montagem prática e firme com parafusos e porcas de inox (não jangalheia). Capacidade e resistência - suporta até 120kg distribuídos, testada e garantida pela aser inox, ideal para manipulação de alimentos e uso profissional. Itens Inclusos – fixadores.				
36		Prateleira de apoio 110 cm – medidas e estrutura: comprimento: 110 cm, profundidade: 30 cm, altura: 40 cm, estrutura inferior: 1 plano, pés tubulares de 38,1 mm. Montagem prática e firme com parafusos e porcas de inox (não jangalheia). Capacidade e resistência - suporta até 60kg distribuídos, testada e garantida pela aser inox, ideal para manipulação de alimentos e uso profissional. Itens inclusos – fixadores.	Und	3	R\$ 475,00	R\$ 1.425,00
37		Processadores de alimentos elétrico - com 13 lâminas compatíveis, motor potente com 550 w e alta capacidade de produção, velocidade 375 r. p.m. 375 e 750 r.p.m. Potência 550 watts 600 watts, voltagem monofásico 230 v ou trifásico 400 v trifásico 400 v, discos compatíveis +50, débito prático 150 kg/h, débito teórico 500 kg/h, quantidade de lugares 50-400, lâmina fatiar 0,8 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 1 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 2 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 5 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar 10 mm p/ processador de alimentos, lâmina fatiar ondulado 2 mm	Und	6	R\$ 6.242,60	R\$ 37.455,60

		p/ processador de alimentos, lâmina fatiar ondulado 3 mm p/ processador de alimentos , lâmina ralar 1,5 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar 2 mm p/ processador de alimentos , lâmina ralar 3 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar 9 mm p/ processador de alimentos , lâmina disco palito 6x6 mm p/ processador de alimentos, lâmina ralar parmesão p/ processador de alimentos.				
38		Refrigerador vertical hortifruti 1,82m – 3 portas, 1200l, modelo de referência: auto serviço geas – 3 lb pr all black, marca de referência: gelopar – com kit cestos /anteparos - 2°C a + 10°C. Informações técnicas: altura: 2097mm, profundidade: 588mm, frente: 1826mm, consumo: 11,59kw/dia, peso líquido: 177kg, classe: (4), tensão: 220v, capacidade líquida: 1200 litros, acompanha kit hortifruti preto, 15 cestos, 12 anteparos.	Und	3	R\$ 12.189,42	R\$ 36.568,26
39		Refrigerador doméstico de uso geral - tipo duplex (com freezer superior e refrigerador inferior), indicado para conservação de alimentos perecíveis em pequenas cozinhas institucionais. Ideal para apoio a lanches, armazenamento de insumos, polpas, frutas e itens de preparo rápido, 397 litros. Altura 184,7 cm largura 62,1 cm profundidade 71,3 cm peso 69,7 kg	Und	3	R\$ 3.562,63	R\$ 10.687,90
		Refresqueira industrial 100 litros - rfi100 . Ideal para bares, restaurantes, cozinhas industriais e similares.				

40	Refresqueira industrial com 1 reservatório (para 1 sabor) de 100 litros. Refrigeração por compressor hermético de refrigeração nacional de alto desempenho, silencioso e baixo consumo de energia. Reservatório cilíndrico em inox. Termostato de temperatura ajustável de 4°C a 15°C. Gás refrigerante r134a que não agride a natureza. Registro para dreno e eletrobomba para movimentação do líquido. Possui válvula de drenagem com duas torneiras tipo alavanca, de acionamento rápido. Rodízio giratório para ajudar a mover o refrigerador. Pingadeira em aço inox, removível. temperatura: 4°C a 15°C. quantidade de reservatório: 1. capacidade: 100 litros. peso: 54kg. Dimensões(cxaxl): 64x111, 5x63cm. Todos os nossos produtos fabricados são certificados pelo inmetro, garantindo a segurança e eficácia de todos os equipamentos. Refresqueira industrial 100 litros rfi100. Observação: o equipamento deve ser devidamente instalado, devendo o valor da proposta contemplar todos os custos de entrega (frete) e instalação.	Und	6	R\$ 9.004,87	R\$ 54.029,19
	Sistema completo de purificação de água - composto por 10 estágios de filtragem, adequado para cozinhas industriais e escolares com demanda média a alta de água potável. Projetado para remoção de partículas sólidas, sedimentos, cloro, metais pesados,				

41	substâncias químicas, odores e sabores indesejáveis. Conta com membrana de ultrafiltração e lâmpada ultravioleta (uv) para esterilização microbiológica da água, eliminando vírus e bactérias. Filtragem em 10 estágios sequenciais; 1ª e 2ª etapas: filtros de sedimentos (5 e 1 micron); 3ª a 6ª etapas: carvão ativado e carvão block para retenção de cloro e impurezas químicas; 7ª etapa: mineralização da água; 8ª etapa: membrana de ultrafiltração (0,01 micron); 9ª etapa: pós-filtro polidor; 10ª etapa: lâmpada uv (mínimo de 6w) para esterilização; vazão mínima: 15 litros por minuto; pressão de trabalho: 2 a 4 kgf/cm²; acompanha suporte de parede; conexões e mangueiras padrão ½" ou ¾"; estrutura reforçada em polipropileno ou aço inox (dependendo do fornecedor).	Und	6	R\$ 1.665,10	R\$ 9.990,60
42	Tanque industrial inox - tamanho: 1,00 x 50 x 90 m (profundidade 50cm) altura: 0,90 cm, acabamento: escovado, pés: tubo 30x30 - chapa #18, espessura da chapa: #22(0,8mm) aisi 430, produto em aço inox, sapatas de regulagem (nylon), montado e soldado, não desmonta, peso: 24kg.	Und	3	R\$ 1.487,60	R\$ 4.462,80
43	Torneira esguicho profissional de pré lavagem - para bancada, cor prateado, cozinha, restaurante, hospitais: informações técnicas, material: latão e inox, utilização: bancada, cor /acabamento: cromado, entrada: 1/2" (padrão brasileiro), pressão: mínima de	Und	3	R\$ 3.283,44	R\$ 9.850,32

	0,3 bar ao máximo de 12, manual: 1/4 de volta, temperatura da água: suporta até 90 °c.				
TOTAL =					R\$ 1.014.550,08

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. As compras, como regra, devem atender ao parcelamento quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (art.40, inciso V, alínea b, daLei nº 14.133/2021).

9.2. A jurisprudência do TCU está pacificada no sentido de que a regra é que a adjudicação ocorra por item, sendo a adjudicação por lote a exceção, desde que devidamente justificada a razão de sua necessidade. Essa questão está expressa na Súmula TCU 247:“É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras ealienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista oobjetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição datotalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”

9.3. Assim sendo, a referida licitação será feita pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há neste Órgão contratações correlatas e/ou interdependentes para o objeto da presente contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A compra proposta encontra amparo no Plano Anual de Contratações, Plano de Desenvolvimento Institucional e Plano de Ação, conforme publicação dos mesmo em site Institucional, e informações a seguir:

Plano Anual de Contratações (PAC)

11.2. O PAC é o documento que consolida todas as compras e contratações que o órgão ou entidade pretende realizar, e contempla bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação. Cada Unidade Administrativa de Serviços Gerais (Uasg), deve elaborar anualmente seu PAC. Portanto, cada unidade do IFAP possui seu PAC, conforme informações abaixo:

Orgão Participante: Campus Santana					
Ano de publicação do PCA	ID do PCA no PNCP	Data da Publicação	ID do item no PCA	Classe/Grupo	ID da futura contratação
2026	10820882000195-0 000002/2026	30/04/2025	19	7320 - EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	155592-18/2026

Orgão Participante: Porto Grande					
Ano de publicação do PCA	ID do PCA no PNCP	Data da Publicação	ID do item no PCA	Classe/Grupo	ID da futura contratação
2026	10820882000195-0-000005/2026	15/04/2024	1	7105 - MOBILIÁRIO DOMÉSTICO	155941-2/2026

Orgão Participante: Campus Oiapoque					
Ano de publicação	ID do PCA no	Data da			ID da futura

do PCA	PNCP	Publicação	ID do item no PCA	Classe/Grupo	contratação
2026	* Em fase de consolidação	* Em fase de consolidação	* Em fase de consolidação	7320 - EQUIPAMENTOS E APARELHOS DE COZINHA	158799-1/2026

* Observação: Campus em fase de estruturação

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Atender por completo as demandas de equipamentos para os refeitórios, promovendo a política de permanência.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Nesta contratação, não há a necessidade deste IFAP dispor de adequações para a compra dos equipamentos que são objeto deste Estudo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Dada a natureza das aquisições que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental contidos no Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Justifica-se a necessidade dessa aquisição, considerando a urgência na estruturação dos refeitórios dos Campi demandante.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: Declaro que a aquisição é viável.

DORIVAN LEMOS CUIER

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 24/04/2026 às 15:34:26.

Despacho: Declaro que a aquisição é viável.

SABRINA GAMA DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 08:42:48.

AMANDA MACHADO VASCONCELOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 10:23:44.

NATALIA RIBEIRO DE LIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/04/2026 às 10:30:08.

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Assinado por: Dorivan Cuier
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Dorivan Lemos Cuier, TECNOLOGO-FORMACAO**, em 27/04/2026 21:24:15.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 175546
Código de Autenticação: 310c7c47ca

