Termo de Referência 250/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
250/2024	158154-INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE SÃO PAULO	DAVIS WILIAN GRACIANO DE TOLEDO	02/10/2024 13:23 (v 1.0)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		23305.016638.2024-19

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente registro de preços tem como objeto a eventual aquisição de equipamentos para restaurantes estudantis, conforme as especificações técnicas e quantitativos descritos no Termo de Referência, visando atender às necessidades dos setores administrativos e educacionais dos *campi* e Reitoria do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP.

1.1.1 APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1.1.2 APÊNDICE II - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1.1.3 APÊNDICE III - ÓRGÃOS PARTICIPANTES E LOCAIS DE ENTREGA

1.2 O quantitativo estimado da contratação consta no Apêndice II deste Termo de Referência - Especificação Técnica.

1.3 Não haverá cota reservada para ME/EPP para materiais ou grupos/lotes cujo valor total seja igual ou superior a R$ 80.000,00

1.3.1 Segundo o inciso III do artigo 49 da Lei complementar nº 123/2006: “não se aplica o disposto nos artigos 47 e 48 desta Lei complementar quando: III - O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado”.

1.3.2 No caso específico da presente licitação, a não padronização resultaria em prejuízo para o conjunto, pois busca-se a padronização dos materiais adquiridos para obtenção de produtos de melhor qualidade, durabilidade, prestação de garantia, economia em escala e redução do número de procedimentos licitatórios.

1.3.3 Pode-se destacar, também, as dificuldades que seriam enfrentadas no gerenciamento da ata de Registro de Preços com diversos fornecedores e valores para o mesmo item frente a diferentes órgãos participantes.

1.3.4 O TCU, no Acórdão nº 732/2008, se pronunciou no sentido de que "a questão da viabilidade do fracionamento deve ser decidida com base em cada caso, pois cada obra tem as suas especificidades, devendo o gestor decidir analisando qual a solução mais adequada no caso concreto".

1.3.5 Um dos princípios consagrados, de forma implícita no artigo 3º, caput, da Lei de Licitações é o da “economicidade”, ao mencionar que o procedimento licitatório visa selecionar a proposta mais vantajosa.

1.3.6 Economicamente significa, em sentido mais amplo, o dever de eficiência. Não basta economia nos custos ou concorrência para validação do ato administrativo mais vantajoso à administração. O princípio correlato da economicidade impõe adoção da solução mais conveniente, consciente, eficiente, padronizada sob o ponto de vista da

gestão dos recursos a serem despendidos pela administração pública. Toda atividade administrativa envolve uma relação sujeitável a enfoque de custo benefício.

1.3.7 A economicidade consiste em considerar a atividade administrativa sob o prisma econômico, por isso é imperioso que sua utilização produza os melhores resultados econômicos do ponto de vista quantitativo e qualitativo, sendo uma balança de equilíbrio de suma importância à administração.

1.3.8 Por fim, esclarecemos que a não destinação de cota para ME/EPP deseja não somente atender a Administração pública quanto à economicidade, mas também proporcionar mais segurança em relação à aquisição por um mesmo fornecedor que não só fornecerá o material, mas também fará a execução ideal na montagem do material adquirido, de forma satisfatória, econômica e padronizada, minimizando falhas e resguardando adequadamente a Administração Pública.

1.4 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.5 O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser descritos de forma objetiva usando padrões pré-estabelecidos e conhecidos do mercado.

1.6 O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 1 ano, contados da publicação da ata de registro de preços no Portal Nacional de Contratações Públicas, prorrogáveis por igual período.

1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.8 O serviço é enquadrado como não continuado, pois possui caráter eventual e deverá ocorrer sob demanda.

1.9 A ata de registro de preços e o contrato oferecem maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.10 Em caso de divergência entre as descrições dos itens no sítio do Compras Governamentais (CATMAT e/ou CATSER) e as descrições completas constantes neste Termo de Referência e seus apêndices, prevalecerão as últimas.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10882594000165-0-000001/2024

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: do 551 ao 595

IV) Classe/Grupo: 7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS

V) Identificador da Futura Contratação: 158154-115/2024

2.3.1 É de responsabilidade de cada órgão participante a inserção da demanda no seu respectivo Plano de Contratações Anual.

2.4 Visando uma economia em escala, a Reitoria do IFSP vem adotando práticas institucionais juntamente com os seus *campi*, realizando-se o planejamento de compras compartilhadas de materiais de consumo e permanentes.

2.4.1 A opção pelo processamento das compras através do Sistema de Registro de Preços – SRP é fundamentada na Seção V da Lei nº 14.133, de 2021, e pelo Decreto nº 11.462, de 2023, e justifica-se pelo fato de haver necessidades de contratações frequentes, entregas parceladas, impossibilidade de definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, além de atender a mais de um exercício financeiro, tornar mais ágil as aquisições e favorecer a padronização dos materiais adquiridos. Também é possível citar, como fatores determinantes dessa escolha, a redução do número de licitações, a redução de estoques físicos e a economia de tempo, recursos técnicos e financeiros.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares e da relação de itens e especificação técnica, apêndices I e II deste Termo de Referência.

3.2 Deverão ser enviados, com a Proposta, os documentos abaixo que comprovam a qualidade e sustentabilidade dos materiais e processos que serão utilizados:

3.2.1. Catálogo dos produtos cotados, em língua portuguesa e com imagem dos objetos, com nível de informação suficiente para avaliação do Pregoeiro e sua Equipe, demonstrando a adequação da linha de produtos da licitante às especificações requeridas no Termo de Referência, sob pena de desclassificação.

3.2.2. Documento emitido pelo fabricante, em papel timbrado, assinado por representante devidamente constituído indicando que o licitante é seu revendedor autorizado a comercializar o produto de sua fabricação, bem como que prestará manutenção e dará garantia de 05 (cinco) anos, nos produtos fabricados pela mesma, nos casos em que a licitante for representante.

3.3. O licitante vencedor deverá apresentar os documentação de qualificação técnica constantes na descrição de cada item.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos , em artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 razão da natureza comum do objeto, bem como da facilidade para a realização do fornecimento, que tornam o risco de inadimplemento reduzido.

Vistoria

4.4. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 30 (trinta) dias, contados da emissão da Nota de Empenho, em remessa única.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues nos endereços constantes no Apêndice III do Termo de Referência.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.4. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, é de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

5.5. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.6. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.7. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.8. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.9. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.10. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.11. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.12. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.13. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.14. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.12. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.13. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.14. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.15. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.16. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

> 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA/IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará

condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de crédito

7.24. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.25. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Da Exigência de Amostra

8.2. Poderá ser exigida a apresentação de amostra do licitante classificado em primeiro lugar, sob pena de não aceitação da proposta

8.3. As amostras poderão ser entregues na Rua Pedro Vicente, n.º 625, Portaria A, Canindé, São Paulo/SP - CEP 01109-010, aos cuidados da Coordenadoria de Licitações e Contratos.

8.4. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

8.4.1 A amostra consistirá, no mínimo de 01 (uma) unidade dos itens selecionados;

8.4.2 As amostras deverão estar devidamente e individualmente embaladas, lacradas e identificadas com o número do certame ou cotação eletrônica, o número do item, o CNPJ, o nome ou razão social da proponente e o telefone para o contato. O ônus da amostra é de responsabilidade da proponente;

8.5. O licitante classificado em primeiro lugar, quando convocado pelo pregoeiro, terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para o envio da amostra.

Forma de fornecimento

8.6. O fornecimento do objeto será integral.

Exigências de habilitação

8.7. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.8. **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.9. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.10. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor ;

8.11. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.12. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.13. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.14. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.15. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.16. **Agricultor familiar**: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.17. **Produtor Rural**: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.18. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.19. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.20. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.21. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.22. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.23. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.24. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.25. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.26. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.27. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.28. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.29. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.29.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.29.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.29.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.29.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.30. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total da parcela pertinente.

8.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.32. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.32. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.32.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.32.1.1.Comprovação de fornecimento de objeto similar ao da contratação, em quantidade mínima de até 50% do quantitativo estimado para a parcela de maior relevância.

8.32.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.32.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.32.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.32.5. Prova de atendimento aos requisitos constantes no item 3 e subitens 3.1, 3.2, 3.3 e 3.4 deste documento.

8.33. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.33.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.33.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.33.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.33.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.33.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.33.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.33.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 21.675.891,47

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 21.675.891,47 (vinte e um milhões,seiscentos e setenta e cinco mil, oitocentos e noventa e um reais e quarenta e sete centavos), conforme Apêndice II do Termo de Referência.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26439/158154;

II) Fonte de Recursos: 10000000;

III) Programa de Trabalho: 12 363 5112 20RL 0035;

IV) Elemento de Despesa: 3.3.90.30;

V) Plano Interno: L0000P100N;

11. 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: Em consonância com as necessidades de contratação.

DAVIS WILIAN GRACIANO DE TOLEDO

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 02/10/2024 às 13:23:54.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - APENDICE I DO TERMO DE REFERENCIA - ESPECIFICACOES TECNICAS.pdf (452.63 KB)
- Anexo II - APENDICE II DO TERMO DE REFERENCIA - ETP.pdf (3.88 MB)
- Anexo III - APENDICE 3 DO TR - LOCAIS DE ENTREGA.pdf (227.95 KB)

Anexo I - APENDICE I DO TERMO DE REFERENCIA - ESPECIFICACOES TECNICAS.pdf

INSTITUTO FEDERAL
DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
São Paulo

APÊNDICE I DO TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Descritivo Técnico:

Cada 01 (um). Conjunto - kit deverá ser composto por:

ITEM	OBJETO	IMAGEM ILUSTRATIVA	QDT
1	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1800X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 625x505x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar		1
2	LAVATORIO P/ ASSEPSIA C/ TORNEIRA, ACIONADO POR JOELHO - MARCA COZIL - 360X360X270MM - em aço inox. Tampo vincado de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Cuba redonda medindo Ø250x140. Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho. Dimensões: 360x360x270 mm. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		4
3	ESTANTE COM 04 PLANOS ARAMADOS - 1200X500X1800mm. Marca Cozil ou similar.		7
4	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO C/ ESPELHO LAT. DIR. C/ FURO P/ DETRITOS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1300X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior e lateral direito medindo 100mm, com furo para detritos Ø200mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou Similar		1
5	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ 02 CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com 02 Cubas estampadas 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1

6	ESTANTE COM 04 PLANOS ARAMADOS - 1200X500X1800mm. Marca Cozil ou similar.		2
7	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1000X700X900 - em aço inox Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 700x500x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
8	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 2000X700X900MM - em aço inox; Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1
9	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ 2 CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 625x505x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
10	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 500x400x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
11	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 900X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1

12	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1850X700X900 - em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 400x500x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
13	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1
14	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 1600X700X900MM - em aço inox; Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1
15	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 600X700X900 - em aço inox.. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 400x500x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
16	COIFA CONVENCIONAL ILHA CAIXOTE COM FILTROS - Construída em aço inox; desenvolvida para atender as necessidades com baixa e médida extração de vapores e fumaça. Produzidas e dimensionadas em acordo com a NBR 14518; incluso luminárias; Dimensão: 4000x1400x450mm *Dutos e sistema de exaustão fora do escopo *Será fabricada de modo BI-PARTIDO; SISTEMA DE EXAUSTÃO COMPOSTO POR: 07 - DUTO RETANGULAR DE 1000X550X250M 1 - REDUÇÃO RETANGULAR / CIRCULAR 550X250MM PARA Ø600X500MM 1 - MOTOR AXIAL Ø600- 380V TRIFASICO 1750RPM 1 - CHAPÉU CHINES Ø1200mm 1 - DUMPER CORTA FOGO 250X550MM CAIXA PLENUM - Fabricada em aço inox. Dimensões: 4000x600x200mm. Apresentar Certificado de conformidade para Sistemas de Ventilação para Cozinhas Profissionais em conformidade com a Norma ABNT NBR 14518: 2020 do equipamento.		1

	Marca Cozil ou similar.		
17	TAMPO LISO DE CENTRO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 1500X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		2
18	TANQUE COM ESFREGADOR - MARCA COZIL - Tanque em aço inox para fixação na parede. Com espelho de encosto 120mm e bordo de 50mm. Dimensões: 630x475x260mm. (Inclui kit hidráulico) Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
19	ESTANTE COM 05 PLANOS ARAMADOS - 1400X500X1800mm. Marca Cozil ou similar.		1
20	LIXEIRA 75 LITROS Lixeira com rodas e pedal 75 litros. COR: COLORIDA		5
21	CARRO P/ DETRITOS S/ PEDAL - MARCA COZIL - Ø470X610MM - Cilindro em aço inox 30. Tampa removível com puxador em baquelite. Capacidade: 80 litros. Conjunto de rodízios giratórios de Ø3", sendo 02 simples e 02 com freios. Dimensões: Ø 470x610 mm . Marca Cozil ou similar.		1

22	CARRO AUXILIAR 2 PLANOS - MARCA COZIL - 900X600X900MM - em aço inox. Alça tubular Ø 1 1/4. Planos lisos. 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade de carga de 150kg. Dimensões: 900x600x900 mm Marca Cozil ou similar		2
23	CARRO CANTONEIRA - MARCA COZIL - 11 BANDEJAS 40X60 - 450X670X1600MM - em aço inox. Cantoneiras com perfil limitador para para 11 BANDEJAS 40X60. Estrutura tubular Ø 1 1/4". Dotado de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio, equipado com parachoques em PVC. Dimensões: 450x670x1600 mm Marca Cozil ou similar.		1
24	BALANÇA ELETRÔNICA COM COLUNA 200KG Balança Plataforma com coluna e indicador digital, Capacidade de 200kg/ 50g, Com saída RS232. Tensão elétrica: 220 VCA. Plataforma medindo 50x40. Marca Micheletti ou similar		1
25	CORTADOR DE FRIOS 300 MM INOX SEMI AUTOMÁTICO Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Todas as peças em contato com os alimentos são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Micro Switch de Segurança: Faca de aço especial. Disco inteiriço protegido com banho em cromo duro. Regulador de cortes de alta precisão. Chave seletora 220v. Fácil Limpeza. Sistema de transmissão com correia Multi-V. Altura 490mm; Largura 560mm; Comprimento 440mm; Peso 23Kg; Faca(Diâmetro) 300mm. Marca Gural ou similar.		1
26	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Potência: 0,33CV/600W. Frequência: 60Hz. Voltagem: 220V. Altura: 680.00 mm; Largura: 580.00 mm. Profundidade: 280.00 mm. Peso Líquido: 25.00 kg. Peso Bruto: 28.00 kg . Producao: 250 kg/h. Rotacao do Disco: 438 rpm; Diametro do Bocal Redondo: 48 mm; Abertura do Bocal Oblongo: 73x147 mm. Com 07 Discos. Marca Skymsen ou similar.		1
27	PICADOR DE CARNES C/ PROTEÇÃO FIXA. Potência: 0,5CV/550W Frequência: 60Hz. Voltagem: 220V Altura: 505.00 mm. Largura: 315.00 mm Profundidade: 740.00 mm Peso Líquido: 39.00 kg Peso Bruto: 47.00 kg Producao: 200 kg/h. Marca Skymsen ou similar.		1

28	BATEDEIRA PLANETÁRIA EPOXI_SSV1_MONO 220V 60HZ 12 LITROS Em EPOXI. Potência - 1/2 Cv; Consumo - 0,38 Kw/h; Dim.: 725x335x555; Peso Líquido - 32 Kg. Marca G.Paniz ou similar		1
29	LIQUIDIFICADOR 6 LITROS COPO MONOBLOCO INOX Potência: 0,5CV/665W, Frequência: 50-60Hz. Voltagem: 220V, Altura: 720.00 mm. Largura: 310.00 mm, Profundidade: 300.00 mm, Peso Líquido: 5,25 kg Peso Bruto: 6,15kg, Capacidade Nominal: 6 l, Rotacao: 4500 rpm. NCM: 8438.6000 Marca Skymsen ou similar.		1
30	EXTRATOR DE SUCOS Potência: 0,25CV/330W Frequência: 60Hz, Voltagem: 220V Altura: 460.00 mm, Largura: 290.00 mm Profundidade: 250.00 mm, Consumo: 0.33 kW/h, Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg , Rotacao: 1750 rpm.0 Marca Skymsen ou similar.		1
31	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, capacidade 25 litros, copo em aço inoxidável basculante, sistema de segurança de acordo com normas da NR-12, modelo LB-25MB, marca SIEMSEN, operando em Monofásico 230 V 50 Hz Marca Skymsen ou similar.		1
32	REFRESQUEIRA COM DOIS CORPOS CADA 16 LTS Cubas em policarbonato, transparentes, Gabinete em aço inoxidável escovado - Design moderno com linhas harmoniosas. Compressor hermético de refrigeração nacional de alto rendimento e silencioso - Base plástica na cor branca, injetada com adição de componentes para chegar à alta resistência; Termostato de temperatura regulável de 4° a 15° C - Teclas de comando independentes da refrigeração e do agitador - Torneiras com alavanca de acionamento em policarbonato - Bico dosador em silicone -		1

	Gás refrigerante que não agride a natureza. - Capacidade: 32 litros (16 litros em cada cuba). Tensão: 220V Marca Begel ou similar.		
33	FORNOS TURBOS A GÁS GLP STYLE INDL. Capacidade: 8 Esteiras Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação. Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inox escovado. Porta com visor em vidro temperado. Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos. Isolamento interno com lã basáltica. Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta. Rodízios que facilitam o deslocamento. Baixo consumo de gás Número de esteiras: 8 Capacidade de fornada (un. de 50gr): 200. Dimensões: 1820mm X 1330mm X 970mm. Internas: 1040mm X 775mm X 680mm. Peso: 258kg. Motor: 1/2cv Monofásico. Consumo médio Gás: 1,1kg/h. Potência do motor: 0,37kw Marca Progás ou Similar		1
34	FOGAO A GAS CENTRO 8 BOCAS GLP DUPLAS 425 - MARCA COZIL - 2000X1000X900MM - Construído em aço inoxidável. Tampo e estrutura em aço inoxidável, dotado de 08 queimadores duplos compostos por coroa e cachimbo em ferro fundido, grelhas 425x425mm em ferro fundido. Manípulos em baquelite individuais com ajuste gradual de chama. Painel com gravação a laser. Bandeja inferior coletora de resíduos, tipo gaveta. Prateleira inferior gradeada. Dimensões: 2000x1000x900mm. Deve acompanhar ESTF. CHAPA DE SOBREPOR - MARCA COZIL - 435X870MM - Construído em aço liga SAE 1020; Requadro para retenção de liquidos em aço liga SAE 1020; Alças para deslocamento; Dimensão proporcional a uma ou duas grelhas de fogão no sentido da largura do equipamento. Aplicação: 2 grelhas 425x425. Med. 435x870mm . Acompanha jit de instalação. Apresentar junto a proposta laudo de estanqueidade assinado pelo Eng. Responsável do fabricante. Marca Cozil ou similar	 	1
35	CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR 200L TAMPA AMERICANA - MARCA COZIL - Ø985X910MM - Construído em aço inoxidável. Panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável. Com isolação térmica em lã de vidro. Chaminés para exalação de gases. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível		1

	de camisa, válvula de segurança e manômetro. Dimensões: Ø 985x910 mm . Apresentar junto a proposta: - Memorial de Cálculo ASME VIII DIV 1 ED 1999. - NR13 Item 13,2,3 (Portaria MTP n° 1.846, de 1° de julho de 2022 (DOU de 04/07/2022) Conforme recomendação do fabricante, - Certificado de calibração Manômetro RBC (Rede de calibração INMETRO) - Certificado de Calibração Válvula de segurança ASME VII VIII DIV 1 ED 1999. Marca Cozil ou similar.		
36	ESTUFA VERT. 1P - MARCA COZIL - 700x800x2050MM - Externamente em aço inox. e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em lã de rocha. Aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado. Termocontrolador digital de temperatura. Temperatura de trabalho até 85°C. Capacidade: 560 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis. Potência 2,0KW - - Monofásico. Dimensões: 700x800x2050 mm . Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO Marca Cozil ou similar		1
37	MODULO BANHO MARIA S/ GABINETE INF - MARCA COZIL - 2050X760X910MM - Mesa em aço inox; com banho-maria para 05 gn's 1/1x200 (não inclusas) . Aquecimento através de resistências elétricas de imersão. Ajuste gradual de temperatura até 85°C. Válvulas para abastecimento e remoção de água. Pés e contraventamentos tubulares. Potência 5,0KW - . Dimensões: 2050x760x910 mm . Apresentar junto a proposta Certificado de Conformidade do INMETRO. Marca Cozil ou similar.		1
38	MINI CAMARA VERTICAL PARA RESFRIADOS 2 PORTAS INTEIRIÇAS - MARCA COZIL - MED.: 950X760X2050MM Construído em aço inox ; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; 5 Cantoneiras inclusas, para receber caixas, grades ou gn's (não inclusos), Capacidade: 10 caixas de 37 litros (inclusas); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio;	 	1

	- Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar		
39	MINI CAMARA VERTICAL PARA CONGELADOS 2 PORTAS INTEIRIÇAS - MARCA COZIL - MED.: 950X760X2050MM Construído em aço inox; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox; equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox;5 Cantoneiras inclusas, para receber caixas, grades ou gn's (inclusos), Capacidade: 10 caixas de 37 litros (não inclusas); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho freezer: -16°C a -18°C, Gás ecológico R-404a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar	 	1
40	REFRIGERADOR VERTICAL 572 LTS Porta de vidro antiembaçante e fechamento automático. 3 Níveis de prateleiras e base. Evaporador com ventilação forçada de ar frio. Refrigerador com Sistema Frost Free. Capacidade Bruta: 572 litros e capacidade Líquida: 497 litros . Armazenamento: Lata 350 ml: 576. Pet 600 ml: 196. Pet 2L: 72. Temperatura: 2º a 8ºC. Consumo 126 kWh/mês. POTÊNCIA 578W. DIMENSÕES (CxAxL): 67,5x206x85,5cm Marca Metalfrio ou similar.		1
41	REFRIGERADOR HORIZ. 3PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 1850X700X860 MM (COLD LINE) - COM TAMPO LISO DE ENCOSTO - 1850X700X40MM - em aço inox, próprio para ser assentado sobre refrigerador. Espelho posterior chanfrado de 100mm. Isolamento injetado em poliuretano. Dimensões: 1850x700x40 MARCA COZIL - Construído em aço inox ; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos;		1

	Dobradiças em aço inox; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Cabine de 350mm padrão lado direito; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar		
42	REFRIGERADOR HORIZ. 3PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 2000X700X860 MM (COLD LINE) - COM TANPOS LIDO DE ENCOSTO 2000X700X40MM MARCA COZIL - Construído em aço inox; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox ; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Cabine de 500mm padrão lado direito; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar		1

43	"REFRIGERADOR VERTICAL COM 01 PORTA INTEIRIÇA INOX/ALUMÍNIO MED. 700X800X2050MM (COLD LINE) - MARCA COZIL - Corpo externo: Frente, laterais e porta em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval. Corpo interno em alumínio liso naval Isolamento em poliuretano de alta densidade; Porta em aço inox equipada com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 2/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 03 grades e 07 pares de trilhos por porta; Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO Marca Cozil ou Similar.		1
44	MODULO REFRIGERADO S/ GABINETE INF - MARCA COZIL - 3 GN 1/1X65 - 1250X760X910MM - Balcão meia saia em aço inox; pista refrigerada para 03 gn's 1/1x65 (não inclusas). Sistema de refrigeração por forçador de ar. Termocontrolador digital para ajuste de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração acoplada com cabine do lado direito. Pés e contraventamento tubulares. Potência 1/4HP - Monofásico. Dimensões: 1250x760x910 mm Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO Marca Cozil ou Similar.		1
45	LIXEIRA 120 LITROS Lixeira com rodas e pedal 120 litros. Medidas A 930, L 480, P 650mm. COR: COLORIDA marca New Age ou similar		3
46	CONTAINER 500 LITROS Lixeira com rodas e pedal 500 litros. COR: COLORIDA. marca New Age ou similar		1

47	LIXEIRA 240 LITROS Lixeira com rodas e pedal 240 litros. Medidas A 1000, L 595, P 745mm. COR: COLORIDA. marca New Age ou similar		2

Anexo II - APENDICE II DO TERMO DE REFERENCIA - ETP.pdf

Estudo Técnico Preliminar 253/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23305.016638.2024-19

2. Descrição da necessidade

1. Identificação do Problema: O Instituto Federal de São Paulo (IFSP) está atualmente em processo de construção de 20 unidades de restaurantes estudantis em diferentes *campi*. Esses restaurantes são parte fundamental da infraestrutura de apoio aos estudantes, oferecendo refeições de qualidade e a preços acessíveis. No entanto, a construção dessas unidades está avançando, e uma necessidade crítica foi identificada: a falta de equipamentos e mobiliários essenciais para o pleno funcionamento desses restaurantes. Sem a devida aquisição desses itens, as unidades não poderão operar, o que prejudicaria diretamente o atendimento à comunidade acadêmica e comprometeria o objetivo de proporcionar um ambiente que favoreça o bem-estar dos estudantes.

2. Necessidade Real Identificada: Diante do andamento das obras, tornou-se imperativo realizar a aquisição de conjuntos/kits de equipamentos e mobiliários necessários para o funcionamento adequado dos restaurantes estudantis. Esses conjuntos incluem todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra necessária para a instalação e operação dos restaurantes, garantindo que as unidades estejam prontas para uso assim que as obras de construção forem concluídas. A ausência desses itens inviabilizaria a operacionalização das unidades, gerando um impacto negativo significativo na qualidade dos serviços prestados aos estudantes.

3. Objetivo da Contratação: O que se almeja alcançar com a contratação é a plena operacionalidade das 20 unidades de restaurantes estudantis, permitindo que elas entrem em funcionamento imediatamente após a conclusão das obras de construção. Com a aquisição dos conjuntos/kits de equipamentos e mobiliários, busca-se garantir que os restaurantes possam oferecer um ambiente adequado para o preparo e consumo de refeições, atendendo de forma eficiente as necessidades dos estudantes e contribuindo para a promoção de um ambiente acadêmico saudável e inclusivo.

Essa contratação se justifica nos termos do inciso I, art. 7º, da IN 40/2020, que destaca a necessidade de uma descrição clara e precisa do objeto a ser contratado, evidenciando a solução de um problema ou necessidade identificada e o que se espera alcançar com a contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Logistica e aquisições (DLA-PRA)	Davis Wilian Graciano de Toledo
Pró Reitoria de Administração - PRA-RET	Edmur Frigeri Tonon

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Requisitos Indispensáveis e Padrões Mínimos de Qualidade para a Aquisição de Conjuntos/Kits de Equipamentos e Mobiliários para Restaurantes Estudantis no IFSP

1. Requisitos Indispensáveis: Para garantir que os equipamentos e mobiliários adquiridos atendam plenamente às necessidades dos Restaurantes Estudantis do IFSP, os seguintes requisitos técnicos mínimos foram estabelecidos:

- **Materiais de Alta Qualidade:** Todos os equipamentos e mobiliários deverão ser fabricados em aço inox L300 (IT300F) ou material equivalente, que ofereça resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. A especificação do aço inoxidável L300 garante que os produtos resistam ao uso intenso e às condições de uma cozinha industrial.

- **Normas de Segurança e Certificações:** Todos os equipamentos deverão atender às normas de segurança estabelecidas pela NR-12 e contar com certificação do INMETRO, conforme aplicável. Isso inclui equipamentos como cortadores de frios, processadores de alimentos, liquidificadores industriais e fornos, entre outros.

- **Funcionalidade e Eficiência Operacional:** Os produtos devem ser projetados para suportar o uso intenso em cozinhas industriais, com capacidade de carga e volume adequados, como mesas de trabalho com capacidade mínima de 150 kg por plano, e equipamentos com capacidades de produção compatíveis com o volume esperado de refeições.

- **Garantia e Assistência Técnica:** A contratada deve oferecer garantia mínima de 5 anos para mobiliários em aço inoxidável e 2 anos para equipamentos, conforme especificado no Termo de Referência. Além disso, é exigido que a empresa possua assistência técnica própria ou credenciada em diversas cidades do estado de São Paulo para assegurar o suporte técnico adequado.

2. Critérios e Práticas de Sustentabilidade: A contratação também deve observar práticas sustentáveis, conforme o inciso II, art. 7º da IN 40/2020. As especificações técnicas do objeto devem incluir:

- **Eficiência Energética:** Equipamentos como refrigeradores e fornos devem ser energeticamente eficientes, com sistemas como o "frost-free" e consumo reduzido de energia, para minimizar o impacto ambiental e os custos operacionais.

- **Materiais Recicláveis e de Baixo Impacto:** Aço inoxidável e alumínio, utilizados na construção dos equipamentos, devem ser de origem certificada, preferencialmente com conteúdo reciclado, para reduzir a pegada de carbono do processo de fabricação.

- **Gases Refrigerantes Ecológicos:** Os sistemas de refrigeração devem utilizar gases refrigerantes que não agridem a camada de ozônio, como o R-134a e R-404a, conforme indicado nas especificações técnicas.

3. Seleção da Proposta Mais Vantajosa: A seleção da proposta mais vantajosa considerará, além do preço, a conformidade com os requisitos técnicos especificados, a durabilidade dos materiais, a eficiência energética dos equipamentos, e a adequação às práticas de sustentabilidade. A análise técnica incluirá a verificação da equivalência técnica das marcas propostas, conforme as referências técnicas especificadas, e a garantia da manutenção da padronização e qualidade dos itens fornecidos.

Conclusão: Os requisitos técnicos e de sustentabilidade descritos acima garantem que os conjuntos/kits de equipamentos e mobiliários adquiridos sejam adequados para o pleno funcionamento dos Restaurantes Estudantis do IFSP, promovendo eficiência, segurança e responsabilidade ambiental. Estes critérios permitirão a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Lei 14.133/2021 e a IN 40/2020.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de mercado foi realizada através consulta de preços junto a três fornecedores. Por meio dessa pesquisa, excluindo-se os valores que destoavam em demasia dos demais, foi possível ter um preço condizente com o valor de mercado para cada um dos kits. O valor total de cada kit/ conjunto, é de R$ 541.899,54 (quinhentos e quarenta e um mil, oitocentos e noventa e nove reais e cinquenta e quatro centavos).

A aquisição de 40 kits para atender aos restaurantes do IFSP traria um valor total inicial estimado de R$ 21.675.891,47 (vinte e um milhões, seiscentos e setenta e cinco mil, oitocentos e noventa e um reais e quarenta e sete centavos) para a ata.

Item	CATMAT	Descrição	Quantidade por Conjunto /Kit	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	356810	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba	1		

		sobre Estrutura Tubular 1800x700x900 mm		6.743,52	6.743,52
2	385309	Lavatório p/ Assepsia c/ Torneira, Acionado por Joelho 360x360x270 mm	4	3.043,75	12.175,00
3	239632	Tampo sobre Estrutura Tipo Estante 04 Planos Lisos 1200x500x1800 mm	9	5.520,57	38.643,97
4	607936	Tampo Vincado de Encosto c/ Espelho Lateral Direito c/ Furo p/ Detritos sobre Estrutura Tubular 1300x700x900 mm	1	3.899,00	3.899,00
5	481482	Tampo Vincado de Encosto p/ 02 Cubas sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	6.707,60	6.707,60
6	608476	Tampo sobre Estrutura Tipo Estante 04 Planos Perfurados 1200x500x1800 mm	1	5.520,57	11.041,13
7	617119	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 1000x700x900 mm	1	6.075,29	6.075,29
8	239459	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 2000x700x900 mm	1	5.828,84	5.828,84

9	614247	Tampo Vincado de Encosto p/ 02 Cubas sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	9.641,52	9.641,52
10	617119	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	5.450,49	5.450,49
11	430231	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 900x700x900 mm	1	3.580,40	3.580,40
12	476057	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 1850x700x900 mm	1	5.256,45	5.256,45
13	620755	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	4.481,71	4.481,71
14	620725	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 1600x700x900 mm	1	4.996,66	4.996,66
15	476057	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 600x700x900 mm	1	3.593,60	3.593,60
16	327793	Coifa Convencional Ilha Caixote com Filtros	1	23.200,00	23.200,00

17	620755	Tampo Liso de Centro sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 1500x700x900 mm	1	18.890,00	37.780,00
18	217985	Tanque com Esfregador	1	4.423,56	4.423,56
19	620755	Tampo sobre Estrutura Tipo Estante 05 Planos Perfurados 1400x500x1800 mm	1	4.836,87	4.836,87
20	476751	LIXEIRA 75 LITROS Lixeira com rodas e pedal 75 litros. COR: COLORIDA	5	6.781,35	33.906,73
21	403533	Carro p/ Detritos c/ Pedal Ø470x610 mm	7	2.251,93	2.251,93
22	607897	Carro Auxiliar 2 Planos 900x600x900 mm	6	4.266,80	8.533,59
23	445090	Carro Cantoneira - 11 Bandejas 40x60 450x670x1600 mm	2	3.609,91	3.609,91
24	483848	Balança Eletrônica com Coluna 200 kg	1	3.575,95	3.575,95
25	613341	Cortador de Frios 300 mm Inox Semi-Automático	1	4.488,26	4.488,26
26	473236	Processador de Alimentos	1	11.108,16	11.108,16
27	354174	Picador de Carnes c/ Proteção Fixa	1	11.530,08	11.530,08

28	609345	Batedeira Planetária Epóxi 12 Litros	1	9.887,50	9.887,50
29	483292	Liquidificador 6 Litros Copo Monobloco Inox	1	1.548,33	1.548,33
30	405318	Extrator de Sucos	1	3.125,80	3.125,80
31	481373	Liquidificador Industrial 25 Litros	1	3.730,05	3.730,05
32	445212	Refresqueira com Dois Corpos Cada 16 Litros	1	6.426,78	6.426,78
33	615725	Fornos Turbos a Gás GLP Style Indl. Capacidade: 8 Esteiras	1	11.443,34	11.443,34
34	413060	Fogão a Gás Centro 8 Bocas Duplas 425	1	22.082,44	22.082,44
35	457083	Caldeirão a Gás Autogerador de Vapor 200 L	1	21.393,02	21.393,02
36	615157	Estufa Vertical 1 Porta 700x800x2050 mm	1	26.549,68	26.549,68
37	414529	Módulo Banho Maria s/ Gabinete Inferior 2050x760x910 mm	1	13.927,15	13.927,15
38	474507	Mini Câmara Vertical para Resfriados 2 Portas Inteiriças 950x760x2050 mm	1	15.153,39	15.153,39
39	611541	Mini Câmara Vertical para Congelados 2 Portas Inteiriças 950x760x2050 mm	1	22.601,16	22.601,16

40	392186	Refrigerador Vertical 572 Litros	1	19.774,55	19.774,55
41	331176	Refrigerador Horizontal 3 Portas Inox/Alumínio 1850x700x860 mm	1	14.962,62	14.962,62
42	331176	Refrigerador Horizontal 3 Portas Inox/Alumínio 2000x700x860 mm	1	19.067,34	19.067,34
43	427232	Refrigerador Vertical com 01 Porta Inteiriça Inox /Alumínio 700x800x2050 mm	1	17.959,90	17.959,90
44	615670	Módulo Refrigerado s/ Gabinete Inferior 3 GN 1/1x65 1250x760x910 mm	1	13.797,38	13.797,38
45	466982	Lixeira 120 Litros com Rodas e Pedal	7	3.014,77	9.044,30
46	332336	Container 500 Litros com Rodas e Pedal	2	6.208,38	6.208,38
47	459096	LIXEIRA 240 LITROS	3	2.928,10	5.856,20

Pesquisa realizada na data de 23/08/2024

6. Descrição da solução como um todo

1. Descrição Geral da Solução:

- A aquisição dos itens listados para os restaurantes estudantis do Instituto Federal de São Paulo (IFSP) contempla um conjunto de equipamentos e mobiliários essenciais para o pleno funcionamento das novas unidades. Esses itens incluem

desde tampos e estantes até equipamentos de grande porte, como refrigeradores e fornos industriais, todos fabricados em materiais de alta durabilidade, como o aço inoxidável, que é resistente à corrosão e fácil de higienizar.

2. Exigências Relacionadas à Substituição de Itens com Defeito e Falha no Funcionamento:

- **Substituição de Itens com Defeito:** Todos os itens fornecidos deverão ser novos e estar em perfeitas condições de funcionamento. Caso seja constatado qualquer defeito de fabricação ou falha no funcionamento durante o período de garantia, a contratada deverá realizar a substituição imediata do item defeituoso por um novo, sem custo adicional para o IFSP. A substituição deve ocorrer no prazo máximo de 30 dias corridos a partir da notificação, garantindo a continuidade das operações nos restaurantes estudantis.

3. Garantia e Assistência Técnica:

- **Garantia:** Todos os equipamentos e mobiliários adquiridos deverão ter garantia mínima de 2 anos para equipamentos e 5 anos para itens de mobiliário em aço inoxidável. Durante o período de garantia, a contratada será responsável por cobrir quaisquer custos de reparo ou substituição decorrentes de defeitos de fabricação ou falhas operacionais.

- **Assistência Técnica:** A empresa fornecedora deve garantir assistência técnica especializada e disponível em todo o estado de São Paulo, para atender a possíveis reparos ou manutenções preventivas. O atendimento deve ocorrer em até 48 horas após a solicitação, com técnicos devidamente capacitados e uso de peças originais, assegurando a manutenção dos padrões de qualidade e segurança dos equipamentos.

4. Justificativa Técnica: A escolha por itens fabricados em aço inoxidável e de alta durabilidade se deve à necessidade de garantir a longevidade dos equipamentos, considerando o uso intenso diário nas cozinhas dos restaurantes estudantis. O aço inoxidável, além de resistente à corrosão, facilita a higienização, atendendo às normas de segurança alimentar e contribuindo para a manutenção de um ambiente seguro para o preparo de refeições.

5. Justificativa Econômica: A opção por adquirir itens de fornecedores que ofereçam garantia estendida e assistência técnica rápida e qualificada justifica-se pela redução de custos de manutenção a longo prazo. Garantir a substituição imediata de itens defeituosos e a cobertura total de reparos durante o período de garantia evita gastos inesperados e reduz o tempo de inatividade dos equipamentos, o que é crucial para a operação contínua dos restaurantes.

6. Conformidade com a IN 40/2020 e o Código de Defesa do Consumidor (CDC): A solução adotada está em conformidade com o inciso IV, art. 7º da IN 40/2020, ao assegurar que a aquisição seja economicamente vantajosa e tecnicamente adequada às necessidades do IFSP. Além disso, atende aos preceitos do Código de Defesa do Consumidor, que garante ao adquirente a substituição de produtos defeituosos e a prestação de assistência técnica de qualidade, assegurando a proteção dos direitos do consumidor institucional.

A combinação desses aspectos garante que o IFSP receberá produtos de alta qualidade, com suporte técnico adequado e proteção contra possíveis defeitos, resultando em uma solução eficiente e economicamente sustentável para a operação dos novos restaurantes estudantis.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os kits/conjuntos de equipamentos para restaurantes estudantis são compostos pelos itens da tabela abaixo. Considerando que temos 40 novas unidades de restaurantes estudantis, sendo 20 unidades em fase de construção, somada à expectativa de construção de mais 20 unidades até o final do ano de 2026, demanda a aquisição de 40 kits/conjuntos. Contudo, essa estimativa pode ser alterada em caso da eventual demanda de outras unidades que já possuem o restaurante estudantil, bem como da possibilidade de novos restaurantes virem a ser construídos.

Item	Descrição	Quantidade por Conjunto/Kit	Quantidade Inicial Estimada
01	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 1800x700x900 mm	1	40
02	Lavatório p/ Assepsia c/ Torneira, Acionado por Joelho 360x360x270 mm	4	160
03	Tampo sobre Estrutura Tipo Estante 04 Planos Lisos 1200x500x1800 mm	9	360
04	Tampo Vincado de Encosto c/ Espelho Lateral Direito c/ Furo p/ Detritos sobre Estrutura Tubular 1300x700x900 mm	1	40
05	Tampo Vincado de Encosto p/ 02 Cubas sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	40
06	Tampo sobre Estrutura Tipo Estante 04 Planos Perfurados 1200x500x1800 mm	1	40
07	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 1000x700x900 mm	1	40
08	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 2000x700x900 mm	1	40
09	Tampo Vincado de Encosto p/ 02 Cubas sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	40
10	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	40
11	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 900x700x900 mm	1	40
12	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 1850x700x900 mm	1	40
13	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular 2000x700x900 mm	1	40
14	Tampo Liso de Encosto sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 1600x700x900 mm	1	40
15	Tampo Vincado de Encosto p/ Cuba sobre Estrutura Tubular 600x700x900 mm	1	40
16	Coifa Convencional Ilha Caixote com Filtros	1	40
17	Tampo Liso de Centro sobre Estrutura Tubular c/ Prateleira Inferior Lisa 1500x700x900 mm	1	40
18	Tanque com Esfregador	1	40
19	Tampo sobre Estrutura Tipo Estante 05 Planos Perfurados 1400x500x1800 mm	1	40
20	Lixeira 75 litros	5	200
21	Carro p/ Detritos c/ Pedal Ø470x610 mm	7	280
22	Carro Auxiliar 2 Planos 900x600x900 mm	6	240
23	Carro Cantoneira - 11 Bandejas 40x60 450x670x1600 mm	2	80
24	Balança Eletrônica com Coluna 200 kg	1	40
25	Cortador de Frios 300 mm Inox Semi-Automático	1	40
26	Processador de Alimentos	1	40
27	Picador de Carnes c/ Proteção Fixa	1	40
28	Batedeira Planetária Epóxi 12 Litros	1	40
29	Liquidificador 6 Litros Copo Monobloco Inox	1	40
30	Extrator de Sucos	1	40
31	Liquidificador Industrial 25 Litros	1	40
32	Refresqueira com Dois Corpos Cada 16 Litros	1	40
33	Fornos Turbos a Gás GLP Style Indl. Capacidade: 8 Esteiras	1	40
34	Fogão a Gás Centro 6 Bocas Duplas 425	1	40
35	Caldeirão a Gás Autogerador de Vapor 200 L	2	80
36	Estufa Vertical 1 Porta 700x800x2050 mm	1	40
37	Módulo Banho Maria s/ Gabinete Inferior 2050x760x910 mm	1	40
38	Mini Câmara Vertical para Resfriados 2 Portas Inteiriças 950x760x2050 mm	1	40
39	Mini Câmara Vertical para Congelados 2 Portas Inteiriças 950x760x2050 mm	1	40

40	Refrigerador Vertical 572 Litros	1	40
41	Refrigerador Horizontal 3 Portas Inox/Alumínio 1850x700x860 mm	1	40
42	Refrigerador Horizontal 3 Portas Inox/Alumínio 2000x700x860 mm	1	40
43	Refrigerador Vertical com 01 Porta Inteiriça Inox/Alumínio 700x800x2050 mm	1	40
44	Módulo Refrigerado s/ Gabinete Inferior 3 GN 1/1x65 1250x760x910 mm	1	40
45	Lixeira 120 Litros com Rodas e Pedal	7	280
46	Container 500 Litros com Rodas e Pedal	1	40
47	Container 240 Litros com Rodas e Pedal	2	80

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 21.675.891,47

A presente aquisição é composta por um grupo (kit/ conjunto) contendo 47 itens. O cuto total de cada Kit/ Conjunto é de R$ 541.899,54 (quinhentos e quarenta e um mil, oitocentos e noventa e nove reais e cinquenta e quatro centavos). A aquisição de 40 kits para atender aos restaurantes do IFSP traria um valor total inicial estimado de R$ 21.675.891,47 (vinte e um milhões, seiscentos e setenta e cinco mil, oitocentos e noventa e um reais e quarenta e sete centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Justificativa para Aquisição de Conjuntos/Kits de Equipamentos e Mobiliários para Restaurantes Estudantis no IFSP

1. Identificação do Problema: O Instituto Federal de São Paulo (IFSP) está em fase de conclusão da construção de 20 unidades de restaurantes estudantis em diversos campi, somada à expectativa de construção das sedes de novas 16 unidades que também deverão contar com a construção de seus restaurantes estudantis em médio prazo. Ademais, as unidades que já possuem os seus restaurantes, com a implementação da autogestão dos restaurantes, demandarão também a aquisição destes equipamentos para equipar os seus restaurantes, como já ocorre nos Campi Barretos, Avaré e Presidente Epitácio.

Esses restaurantes são fundamentais para garantir a oferta de alimentação adequada e acessível aos estudantes, contribuindo para a permanência e sucesso acadêmico, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social. No entanto, para o pleno funcionamento dessas unidades, é imprescindível a aquisição de equipamentos e mobiliários específicos, que possibilitem a operação eficiente e segura dos restaurantes.

2. Necessidade Identificada: Com o andamento das obras e a proximidade da conclusão das novas unidades, surge a necessidade urgente de adquirir conjuntos/kits de equipamentos e mobiliários que permitam a operação dos restaurantes. Isso inclui:

- **Equipamentos de Cozinha:** Fogões industriais, fornos, geladeiras, freezers, exaustores, processadores de alimentos, e outros utensílios essenciais para a preparação e conservação dos alimentos.
- **Mobiliário:** Mesas, cadeiras, bancadas de preparo, armários, prateleiras, e outros itens necessários para a organização do ambiente e acomodação dos usuários.
- **Materiais Complementares:** Talheres, pratos, copos, bandejas, utensílios de limpeza e higiene, entre outros.
- **Mão-de-Obra:** Serviços de instalação, montagem e adequação dos equipamentos e mobiliários, garantindo que estejam plenamente operacionais e em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar.

A ausência desses itens inviabilizaria o início das operações dos restaurantes, comprometendo a oferta do serviço de alimentação aos estudantes e, consequentemente, a política de assistência estudantil do IFSP.

3. Objetivos da Contratação: O objetivo principal da contratação é garantir o pleno funcionamento dos 20 novos restaurantes estudantis, proporcionando um ambiente adequado para a preparação e oferta de refeições de qualidade aos estudantes. Especificamente, a contratação almeja:

- **Operacionalização das Unidades:** Garantir que todos os restaurantes possam iniciar suas atividades de forma plena e dentro do cronograma estabelecido, atendendo à demanda de alimentação dos estudantes.
- **Segurança e Eficiência:** Assegurar que os equipamentos e mobiliários adquiridos atendam às normas de segurança e sejam adequados para o volume de produção previsto, garantindo a eficiência operacional e a segurança alimentar.
- **Sustentabilidade:** Favorecer a aquisição de equipamentos que contribuam para a redução do consumo de energia e de recursos, promovendo a sustentabilidade ambiental nas operações dos restaurantes.
- **Bem-Estar dos Estudantes:** Contribuir para o bem-estar dos estudantes, oferecendo um ambiente confortável e adequado para a realização das refeições, o que reflete diretamente na qualidade de vida e no desempenho acadêmico.

4. Conclusão: A aquisição dos conjuntos/kits de equipamentos e mobiliários é imprescindível para o cumprimento das metas institucionais do IFSP, especialmente no que tange à promoção da inclusão e permanência dos estudantes. A contratação, conforme disposto no inciso I, art. 7º da IN 40/2020, visa atender a uma necessidade real e urgente, garantindo o funcionamento pleno e eficiente dos novos restaurantes estudantis, em consonância com as diretrizes de assistência estudantil e de responsabilidade social da instituição. Por se tratar de uma aquisição de itens que funcionam para a mesma finalidade, alguns sendo, inclusive, complementares de outros, a Administração optou pelo não parcelamento da solução, de forma a obter melhores preços, bem como a entrega dos bens e a instalação dos mesmos de forma conjunta, permitindo disponibilizar os equipamentos e materiais para uso logo que venha a ser possível iniciar o funcionamento dos restaurantes.

A contratação dos itens junto a diferentes fornecedores poderia resultar no fracasso de alguns itens, bem como em diferentes datas de entrega, dificultando o trabalho da administração, e colocando em risco a disponibilização dos restaurantes nas datas desejadas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A aquisição de mobiliários e equipamentos para restaurantes estudantis está diretamente corrrelacionada à entrega do objeto da Concorrência SRP 90003/2024, que diz respeito à construção de restaurantes estudantis para os campi do IFSP.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada com o PDI - Plano de Desenvolvimento Institucional 2019/2023

Desafio Institucional	Descrição do desafio	Indicador de Desempenho
2. Garantir Permanência e Êxito com foco na formação integral do estudante.	Desenvolver uma formação inclusiva, baseada na educação integral do cidadão, visando ampliar a participação dos alunos no mundo do trabalho e contribuir para o desenvolvimento econômico e social das regiões.	2.1. Índice de permanência
		2.2. Índice de êxito;
		2.3. Índice de participação dos alunos no mundo do trabalho;
		2.4. Índice de participação dos egressos no mundo do trabalho.

A contratação será executada com recursos do Programa de Aceleração do Crescimento (Novo PAC) do Governo Federal, estando também alinhada com este Programa de Governo.

Ademais, essa ata de registro de preços está prevista no PAC-PGC 2024 do IFSP.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Ganho Direto e Indireto com a Contratação dos Itens para Restaurantes Estudantis do IFSP

A contratação dos itens listados para os restaurantes estudantis do Instituto Federal de São Paulo (IFSP) traz uma série de ganhos diretos e indiretos que contribuem para a efetividade das operações, o desenvolvimento nacional sustentável e a otimização dos recursos disponíveis. A seguir, detalhamos esses benefícios:

1. Ganhos Diretos

1.1. Efetividade Operacional

- **Equipamentos de Alta Qualidade:** A aquisição de equipamentos modernos e de alta durabilidade, como refrigeradores industriais, fornos a gás e módulos refrigerados, assegura o funcionamento eficiente e contínuo dos restaurantes. Isso reduz o risco de paradas operacionais, garantindo que as refeições sejam servidas de maneira oportuna e consistente.
- **Padronização dos Processos:** A utilização de equipamentos padronizados facilita o treinamento dos funcionários, promovendo uma operação mais uniforme e eficiente. Isso resulta em uma melhoria na qualidade do serviço prestado aos usuários dos restaurantes.

1.2. Economia de Custos

- **Redução de Manutenção:** Equipamentos com garantia estendida e assistência técnica especializada minimizam os custos com reparos e substituições frequentes. A durabilidade dos produtos adquiridos reduz a necessidade de investimentos recorrentes em manutenção.
- **Eficiência Energética:** A escolha de equipamentos com melhor aproveitamento energético contribui para a redução do consumo de energia elétrica e gás, refletindo diretamente na diminuição dos custos operacionais.

1.3. Melhoria na Qualidade dos Serviços

- **Higienização e Segurança Alimentar:** Equipamentos em aço inoxidável e de fácil higienização garantem a conformidade com as normas de segurança alimentar, promovendo um ambiente seguro para o preparo e armazenamento dos alimentos.
- **Capacitação dos Usuários:** O treinamento prático oferecido pela fornecedora capacita os funcionários a utilizarem os equipamentos de forma correta e eficiente, aumentando a produtividade e a qualidade do serviço.

2. Ganhos Indiretos

2.1. Desenvolvimento Nacional Sustentável

- **Apoio à Indústria Nacional:** A escolha de fornecedores nacionais contribui para o fortalecimento da indústria local, estimulando a geração de empregos e o desenvolvimento econômico regional.
- **Sustentabilidade Ambiental:** A utilização de materiais duráveis e recicláveis, como o aço inoxidável, e a adoção de práticas de manutenção preventiva promovem a sustentabilidade ambiental, reduzindo o impacto ecológico das operações dos restaurantes.

2.2. Eficiência e Eficácia na Gestão de Recursos

- **Otimização de Recursos Humanos:** Com equipamentos de fácil operação e manutenção, os funcionários podem dedicar mais tempo às atividades principais, melhorando a produtividade e a satisfação no trabalho.
- **Aproveitamento Financeiro:** A aquisição de itens de alta durabilidade e eficiência energética resulta em economia a longo prazo, permitindo que os recursos financeiros sejam realocados para outras áreas estratégicas do IFSP.

2.3. Conformidade Legal e Redução de Riscos

- **Atendimento à Legislação:** A conformidade com a IN 40/2020 e o Código de Defesa do Consumidor (CDC) assegura que a contratação esteja alinhada com as normativas vigentes, evitando possíveis sanções legais e garantindo a transparência no processo de aquisição.
- **Mitigação de Riscos Operacionais:** A garantia e o suporte técnico oferecidos pelos fornecedores reduzem os riscos de interrupções nas operações devido a falhas nos equipamentos, promovendo uma gestão de riscos mais eficaz.

3. Justificativas Técnica e Econômica da Escolha da Solução

3.1. Justificativa Técnica

- **Qualidade e Durabilidade:** A seleção de equipamentos robustos e de alta qualidade assegura a longevidade dos itens adquiridos, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e garantindo a continuidade das operações.
- **Tecnologia Avançada:** A incorporação de tecnologias modernas nos equipamentos facilita a automação e o controle dos processos, aumentando a eficiência e a precisão nas operações diárias dos restaurantes.

3.2. Justificativa Econômica

- **Custo-Benefício:** A análise dos custos totais de propriedade (TCO) demonstra que, apesar do investimento inicial, os equipamentos escolhidos oferecem um excelente retorno sobre o investimento devido à sua durabilidade, eficiência energética e baixos custos de manutenção.
- **Economias de Escala:** A aquisição em grande quantidade permite negociar melhores preços com os fornecedores, resultando em uma redução significativa nos custos unitários dos itens.
- **Redução de Desperdícios:** Equipamentos eficientes minimizam o desperdício de recursos, como energia e água, promovendo uma gestão mais econômica e sustentável dos recursos disponíveis.

4. Impacto na Eficiência, Eficácia e Aproveitamento de Recursos

4.1. Eficiência

- **Processos Otimizados:** A utilização de equipamentos modernos e bem dimensionados permite a realização de processos de maneira mais rápida e com menor consumo de recursos, aumentando a eficiência operacional.
- **Manutenção Preventiva:** A facilidade de manutenção e a disponibilidade de peças originais garantem que os equipamentos operem em condições ideais, prevenindo falhas e prolongando a vida útil dos itens.

4.2. Eficácia

- **Atendimento às Necessidades:** A aquisição dos itens selecionados atende de forma eficaz às necessidades específicas dos restaurantes estudantis, proporcionando as condições adequadas para a preparação e armazenamento de alimentos de alta qualidade.
- **Satisfação dos Usuários:** A melhoria na qualidade dos equipamentos reflete diretamente na satisfação dos usuários, promovendo um ambiente de alimentação mais seguro e agradável.

4.3. Melhor Aproveitamento dos Recursos

- **Recursos Humanos:** A capacitação e o treinamento dos funcionários possibilitam um melhor aproveitamento das habilidades e competências da equipe, aumentando a produtividade e a qualidade do trabalho.
- **Recursos Financeiros:** A otimização dos custos operacionais e de manutenção permite um melhor gerenciamento financeiro, garantindo a sustentabilidade econômica dos restaurantes a longo prazo.
- **Recursos Materiais:** A utilização de materiais duráveis e de fácil manutenção reduz o consumo de recursos materiais, contribuindo para uma gestão mais sustentável e responsável.

5. Conclusão

A contratação dos itens para os restaurantes estudantis do IFSP representa uma solução estratégica que alia eficiência operacional, sustentabilidade econômica e desenvolvimento nacional. Os ganhos diretos e indiretos decorrentes dessa aquisição não apenas aprimoram a qualidade dos serviços oferecidos, mas também promovem a utilização racional dos recursos disponíveis, contribuindo para a sustentabilidade e o desenvolvimento contínuo das instituições envolvidas. Além disso, a conformidade com as normativas legais e a garantia de suporte técnico especializado asseguram a proteção dos interesses do IFSP, consolidando uma parceria vantajosa e duradoura com os fornecedores selecionados.

13. Providências a serem Adotadas

Envolver: Diretoria de Assistência ao Estudante **-** DAEST/PRE

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição dos itens para os restaurantes estudantis do IFSP pode ter vários impactos ambientais, tanto positivos quanto negativos. A seguir, são descritos os principais aspectos a serem considerados:

1. Impactos Ambientais Positivos

1.1. Sustentabilidade dos Materiais

- **Uso de Aço Inoxidável:** A maioria dos equipamentos e mobiliários adquiridos são fabricados em aço inoxidável, um material durável e reciclável. Isso reduz a necessidade de substituição frequente e minimiza a geração de resíduos, promovendo a sustentabilidade ao final da vida útil dos produtos.
- **Materiais Recicláveis:** Sempre que possível, os equipamentos devem ser fabricados com materiais recicláveis, como o aço inoxidável, o que contribui para a redução da exploração de recursos naturais e diminui a quantidade de resíduos sólidos.

1.2. Eficiência Energética

- **Equipamentos de Baixo Consumo:** A aquisição de equipamentos com alta eficiência energética, como refrigeradores e fornos, reduz o consumo de energia elétrica, diminuindo a emissão de gases de efeito estufa (GEE) associada à geração de eletricidade. Isso contribui para a mitigação das mudanças climáticas.
- **Tecnologias Modernas:** Equipamentos com sistemas de refrigeração eficientes, como os que utilizam gases refrigerantes ecológicos, ajudam a minimizar o impacto ambiental ao não contribuírem para a degradação da camada de ozônio e terem um menor potencial de aquecimento global (GWP).

1.3. Redução de Desperdícios

- **Manutenção Preventiva:** A manutenção preventiva regular prolonga a vida útil dos equipamentos, reduzindo a necessidade de descarte precoce e evitando o desperdício de recursos materiais.
- **Operação Eficiente:** Equipamentos bem dimensionados e operados corretamente resultam em menor consumo de água, energia e insumos, contribuindo para a preservação dos recursos naturais.

2. Impactos Ambientais Negativos

2.1. Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)

- **Produção e Transporte dos Equipamentos:** A fabricação dos equipamentos e o transporte até o local de instalação envolvem emissões de GEE, especialmente quando os equipamentos são produzidos fora da região ou do país. Isso pode contribuir para o aumento da pegada de carbono da instituição.
- **Operação dos Equipamentos:** Equipamentos que não sejam energeticamente eficientes podem aumentar o consumo de eletricidade, o que, dependendo da matriz energética, pode levar a um aumento nas emissões de GEE.

2.2. Geração de Resíduos

- **Descarte de Embalagens:** A aquisição dos equipamentos gera resíduos de embalagens, que podem incluir plástico, papelão e outros materiais. Se não forem adequadamente gerenciados, esses resíduos podem contribuir para a poluição ambiental.
- **Fim da Vida Útil dos Equipamentos:** Quando os equipamentos atingem o final de sua vida útil, se não forem reciclados ou descartados corretamente, podem gerar resíduos sólidos que impactam o meio ambiente.

2.3. Uso de Recursos Naturais

- **Consumo de Energia e Água:** Equipamentos que não operem de forma eficiente podem consumir quantidades excessivas de energia elétrica e água, o que pode ter impactos negativos, especialmente em regiões onde esses recursos são limitados.

3. Mitigação dos Impactos Ambientais Negativos

3.1. Seleção de Fornecedores Comprometidos com a Sustentabilidade

- **Fornecedores Locais:** Sempre que possível, dar preferência a fornecedores locais ou regionais pode reduzir as emissões de GEE associadas ao transporte dos equipamentos.

- **Critérios de Sustentabilidade:** A inclusão de critérios de sustentabilidade nas especificações de compra, como a exigência de eficiência energética e o uso de materiais recicláveis, pode minimizar os impactos ambientais.

3.2. Gestão Adequada dos Resíduos

- **Reciclagem e Reuso:** Implementar práticas de reciclagem para as embalagens dos equipamentos e promover o reuso ou a doação dos itens ao final de sua vida útil.
- **Descarte Adequado:** Garantir que os equipamentos sejam descartados de forma responsável, em conformidade com as normas ambientais, evitando a contaminação do solo e da água.

3.3. Monitoramento do Consumo de Recursos

- **Auditoria Energética:** Realizar auditorias regulares para monitorar o consumo de energia e água, identificando oportunidades para aumentar a eficiência e reduzir o desperdício.
- **Treinamento de Usuários:** Capacitar os operadores dos equipamentos para utilizá-los de forma eficiente, evitando desperdícios e minimizando o impacto ambiental.

4. Conclusão

Os impactos ambientais dessa aquisição variam conforme a escolha dos equipamentos, os materiais utilizados, e a forma como eles são operados e descartados. Ao adotar práticas de compras sustentáveis, manutenção adequada e gestão responsável dos recursos, o IFSP pode minimizar os impactos negativos e promover a sustentabilidade ambiental em suas operações.

4o

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O Instituto Federal de São Paulo (IFSP) está em fase de conclusão da construção de 20 unidades de restaurantes estudantis em diversos campi. Esses restaurantes são fundamentais para garantir a oferta de alimentação adequada e acessível aos estudantes, contribuindo para a permanência e sucesso acadêmico, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social. No entanto, para o pleno funcionamento dessas unidades, é imprescindível a aquisição de equipamentos e mobiliários específicos, que possibilitem a operação eficiente e segura dos restaurantes.

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: De acordo

DAVIS WILIAN GRACIANO DE TOLEDO

Agente de contratação

Assinou eletronicamente em 30/09/2024 às 23:20:42.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I **-** KIT RESTAURANTES ESTUDANTIS.pdf (437.21 KB)

Anexo I - KIT RESTAURANTES ESTUDANTIS.pdf

Descritivo Técnico:

Cada 01 (um). Conjunto - kit deverá ser composto por:

ITEM	OBJETO	IMAGEM ILUSTRATIVA	QDT
1	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1800X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 625x505x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar		1
2	LAVATORIO P/ ASSEPSIA C/ TORNEIRA, ACIONADO POR JOELHO - MARCA COZIL - 360X360X270MM - em aço inox. Tampo vincado de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Cuba redonda medindo Ø250x140. Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho. Dimensões: 360x360x270 mm. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		4
3	ESTANTE COM 04 PLANOS ARAMADOS - 1200X500X1800mm. Marca Cozil ou similar.		7
4	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO C/ ESPELHO LAT. DIR. C/ FURO P/ DETRITOS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1300X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior e lateral direito medindo 100mm, com furo para detritos Ø200mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou Similar		1
5	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ 02 CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com 02 Cubas estampadas 500x400x300mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1

6	ESTANTE COM 04 PLANOS ARAMADOS - 1200X500X1800mm. Marca Cozil ou similar.		2
7	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1000X700X900 - em aço inox Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 700x500x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
8	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 2000X700X900MM - em aço inox; Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1
9	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ 2 CUBAS SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba fabricada 625x505x400mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
10	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900 - em aço inox; Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 500x400x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
11	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 900X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1

12	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 1850X700X900 - em aço inox. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 400x500x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
13	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 2000X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1
14	TAMPO LISO DE ENCOSTO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 1600X700X900MM - em aço inox; Tampo superior liso com espelho de encosto de 100mm. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		1
15	TAMPO VINCADO DE ENCOSTO P/ CUBA SOBRE ESTRUT. TUBULAR - MARCA COZIL - 600X700X900 - em aço inox.. Tampo superior vincado de encosto p/ cuba; Espelho posterior medindo 100mm. Bordo frontal com 40mm, com Cuba estampada 400x500x250mm. Possui perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1" e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
16	COIFA CONVENCIONAL ILHA CAIXOTE COM FILTROS - Construída em aço inox; desenvolvida para atender as necessidades com baixa e médida extração de vapores e fumaça. Produzidas e dimensionadas em acordo com a NBR 14518; incluso luminárias; Dimensão: 4000x1400x450mm *Dutos e sistema de exaustão fora do escopo *Será fabricada de modo BI-PARTIDO; SISTEMA DE EXAUSTÃO COMPOSTO POR: 07 - DUTO RETANGULAR DE 1000X550X250M 1 - REDUÇÃO RETANGULAR / CIRCULAR 550X250MM PARA Ø600X500MM 1 - MOTOR AXIAL Ø600- 380V TRIFASICO 1750RPM 1 - CHAPÉU CHINES Ø1200mm 1 - DUMPER CORTA FOGO 250X550MM CAIXA PLENUM - Fabricada em aço inox. Dimensões: 4000x600x200mm. Apresentar Certificado de conformidade para Sistemas de Ventilação para Cozinhas Profissionais em conformidade com a Norma ABNT NBR 14518: 2020 do equipamento.		1

	Marca Cozil ou similar.		
17	TAMPO LISO DE CENTRO SOBRE ESTRUT. TUBULAR C/ PRATELEIRA INF. LISA - MARCA COZIL - 1500X700X900MM - em aço inox. Tampo superior liso. Bordo frontal com 40mm. Possui perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés Ø1 1/2" com niveladores de altura. Marca Cozil ou similar.		2
18	TANQUE COM ESFREGADOR - MARCA COZIL - Tanque em aço inox para fixação na parede. Com espelho de encosto 120mm e bordo de 50mm. Dimensões: 630x475x260mm. (Inclui kit hidráulico) Fornecimento com kit cuba (sifão e válvula) e a torneira. Marca Cozil ou similar.		1
19	ESTANTE COM 05 PLANOS ARAMADOS - 1400X500X1800mm. Marca Cozil ou similar.		1
20	LIXEIRA 75 LITROS Lixeira com rodas e pedal 75 litros. COR: COLORIDA		5
21	CARRO P/ DETRITOS S/ PEDAL - MARCA COZIL - Ø470X610MM - Cilindro em aço inox 30. Tampa removível com puxador em baquelite. Capacidade: 80 litros. Conjunto de rodízios giratórios de Ø3", sendo 02 simples e 02 com freios. Dimensões: Ø 470x610 mm . Marca Cozil ou similar.		1

22	CARRO AUXILIAR 2 PLANOS - MARCA COZIL - 900X600X900MM - em aço inox. Alça tubular Ø 1 1/4. Planos lisos. 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os posteriores com freio. Capacidade de carga de 150kg. Dimensões: 900x600x900 mm Marca Cozil ou similar		2
23	CARRO CANTONEIRA - MARCA COZIL - 11 BANDEJAS 40X60 - 450X670X1600MM - em aço inox. Cantoneiras com perfil limitador para para 11 BANDEJAS 40X60. Estrutura tubular Ø 1 1/4". Dotado de 04 rodízios giratórios de Ø4", sendo os frontais com freio, equipado com parachoques em PVC. Dimensões: 450x670x1600 mm Marca Cozil ou similar.		1
24	BALANÇA ELETRÔNICA COM COLUNA 200KG Balança Plataforma com coluna e indicador digital, Capacidade de 200kg/ 50g, Com saída RS232. Tensão elétrica: 220 VCA. Plataforma medindo 50x40. Marca Micheletti ou similar		1
25	CORTADOR DE FRIOS 300 MM INOX SEMI AUTOMÁTICO Base inteiramente construída em aço inox fosco escovado. Todas as peças em contato com os alimentos são de fundição de alumínio especial com acabamento em anodizado brilhante. Micro Switch de Segurança: Faca de aço especial. Disco inteiriço protegido com banho em cromo duro. Regulador de cortes de alta precisão. Chave seletora 220v. Fácil Limpeza. Sistema de transmissão com correia Multi-V. Altura 490mm; Largura 560mm; Comprimento 440mm; Peso 23Kg; Faca(Diâmetro) 300mm. Marca Gural ou similar.		1
26	PROCESSADOR DE ALIMENTOS - Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Potência: 0,33CV/600W. Frequência: 60Hz. Voltagem: 220V. Altura: 680.00 mm; Largura: 580.00 mm. Profundidade: 280.00 mm. Peso Líquido: 25.00 kg. Peso Bruto: 28.00 kg . Producao: 250 kg/h. Rotacao do Disco: 438 rpm; Diametro do Bocal Redondo: 48 mm; Abertura do Bocal Oblongo: 73x147 mm. Com 07 Discos. Marca Skymsen ou similar.		1
27	PICADOR DE CARNES C/ PROTEÇÃO FIXA. Potência: 0,5CV/550W Frequência: 60Hz. Voltagem: 220V Altura: 505.00 mm. Largura: 315.00 mm Profundidade: 740.00 mm Peso Líquido: 39.00 kg Peso Bruto: 47.00 kg Producao: 200 kg/h. Marca Skymsen ou similar.		1

28	BATEDEIRA PLANETÁRIA EPOXI_SSV1_MONO 220V 60HZ 12 LITROS Em EPOXI. Potência - 1/2 Cv; Consumo - 0,38 Kw/h; Dim.: 725x335x555; Peso Líquido - 32 Kg. Marca G.Paniz ou similar		1
29	LIQUIDIFICADOR 6 LITROS COPO MONOBLOCO INOX Potência: 0,5CV/665W, Frequência: 50-60Hz. Voltagem: 220V, Altura: 720.00 mm. Largura: 310.00 mm, Profundidade: 300.00 mm, Peso Líquido: 5,25 kg Peso Bruto: 6,15kg, Capacidade Nominal: 6 l, Rotacao: 4500 rpm. NCM: 8438.6000 Marca Skymsen ou similar.		1
30	EXTRATOR DE SUCOS Potência: 0,25CV/330W Frequência: 60Hz, Voltagem: 220V Altura: 460.00 mm, Largura: 290.00 mm Profundidade: 250.00 mm, Consumo: 0.33 kW/h, Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg , Rotacao: 1750 rpm.0 Marca Skymsen ou similar.		1
31	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, capacidade 25 litros, copo em aço inoxidável basculante, sistema de segurança de acordo com normas da NR-12, modelo LB-25MB, marca SIEMSEN, operando em Monofásico 230 V 50 Hz Marca Skymsen ou similar.		1
32	REFRESQUEIRA COM DOIS CORPOS CADA 16 LTS Cubas em policarbonato, transparentes, Gabinete em aço inoxidável escovado - Design moderno com linhas harmoniosas. Compressor hermético de refrigeração nacional de alto rendimento e silencioso - Base plástica na cor branca, injetada com adição de componentes para chegar à alta resistência; Termostato de temperatura regulável de 4° a 15° C - Teclas de comando independentes da refrigeração e do agitador - Torneiras com alavanca de acionamento em policarbonato - Bico dosador em silicone -		1

	Gás refrigerante que não agride a natureza. - Capacidade: 32 litros (16 litros em cada cuba). Tensão: 220V Marca Begel ou similar.		
33	FORNOS TURBOS A GÁS GLP STYLE INDL. Capacidade: 8 Esteiras Câmara interna com acabamento com pintura alta temperatura resistente a oxidação. Estrutura em fino acabamento em aço carbono com pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inox escovado. Porta com visor em vidro temperado. Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos. Isolamento interno com lã basáltica. Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta. Rodízios que facilitam o deslocamento. Baixo consumo de gás Número de esteiras: 8 Capacidade de fornada (un. de 50gr): 200. Dimensões: 1820mm X 1330mm X 970mm. Internas: 1040mm X 775mm X 680mm. Peso: 258kg. Motor: 1/2cv Monofásico. Consumo médio Gás: 1,1kg/h. Potência do motor: 0,37kw Marca Progás ou Similar		1
34	FOGAO A GAS CENTRO 8 BOCAS GLP DUPLAS 425 - MARCA COZIL - 2000X1000X900MM - Construído em aço inoxidável. Tampo e estrutura em aço inoxidável, dotado de 08 queimadores duplos compostos por coroa e cachimbo em ferro fundido, grelhas 425x425mm em ferro fundido. Manípulos em baquelite individuais com ajuste gradual de chama. Painel com gravação a laser. Bandeja inferior coletora de resíduos, tipo gaveta. Prateleira inferior gradeada. Dimensões: 2000x1000x900mm. Deve acompanhar ESTF. CHAPA DE SOBREPOR - MARCA COZIL - 435X870MM - Construído em aço liga SAE 1020; Requadro para retenção de liquidos em aço liga SAE 1020; Alças para deslocamento; Dimensão proporcional a uma ou duas grelhas de fogão no sentido da largura do equipamento. Aplicação: 2 grelhas 425x425. Med. 435x870mm . Acompanha jit de instalação. Apresentar junto a proposta laudo de estanqueidade assinado pelo Eng. Responsável do fabricante. Marca Cozil ou similar	 	1
35	CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR 200L TAMPA AMERICANA - MARCA COZIL - Ø985X910MM - Construído em aço inoxidável. Panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável. Com isolação térmica em lã de vidro. Chaminés para exalação de gases. Manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura. Estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional. Acompanha: Válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível		1

	de camisa, válvula de segurança e manômetro. Dimensões: Ø 985x910 mm . Apresentar junto a proposta: - Memorial de Cálculo ASME VIII DIV 1 ED 1999. - NR13 Item 13,2,3 (Portaria MTP n° 1.846, de 1° de julho de 2022 (DOU de 04/07/2022) Conforme recomendação do fabricante, - Certificado de calibração Manômetro RBC (Rede de calibração INMETRO) - Certificado de Calibração Válvula de segurança ASME VII VIII DIV 1 ED 1999. Marca Cozil ou similar.		
36	ESTUFA VERT. 1P - MARCA COZIL - 700x800x2050MM - Externamente em aço inox. e internamente em alumínio liso naval. Isolamento em lã de rocha. Aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado. Termocontrolador digital de temperatura. Temperatura de trabalho até 85°C. Capacidade: 560 litros. Acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis. Potência 2,0KW - - Monofásico. Dimensões: 700x800x2050 mm . Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO Marca Cozil ou similar		1
37	MODULO BANHO MARIA S/ GABINETE INF - MARCA COZIL - 2050X760X910MM - Mesa em aço inox; com banho-maria para 05 gn's 1/1x200 (não inclusas) . Aquecimento através de resistências elétricas de imersão. Ajuste gradual de temperatura até 85°C. Válvulas para abastecimento e remoção de água. Pés e contraventamentos tubulares. Potência 5,0KW - . Dimensões: 2050x760x910 mm . Apresentar junto a proposta Certificado de Conformidade do INMETRO. Marca Cozil ou similar.		1
38	MINI CAMARA VERTICAL PARA RESFRIADOS 2 PORTAS INTEIRIÇAS - MARCA COZIL - MED.: 950X760X2050MM Construído em aço inox ; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; 5 Cantoneiras inclusas, para receber caixas, grades ou gn's (não inclusos), Capacidade: 10 caixas de 37 litros (inclusas); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio;	 	1

	- Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar		
39	MINI CAMARA VERTICAL PARA CONGELADOS 2 PORTAS INTEIRIÇAS - MARCA COZIL - MED.: 950X760X2050MM Construído em aço inox; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox; equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox;5 Cantoneiras inclusas, para receber caixas, grades ou gn's (inclusos), Capacidade: 10 caixas de 37 litros (não inclusas); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho freezer: -16°C a -18°C, Gás ecológico R-404a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar	 	1
40	REFRIGERADOR VERTICAL 572 LTS Porta de vidro antiembaçante e fechamento automático. 3 Níveis de prateleiras e base. Evaporador com ventilação forçada de ar frio. Refrigerador com Sistema Frost Free. Capacidade Bruta: 572 litros e capacidade Líquida: 497 litros . Armazenamento: Lata 350 ml: 576. Pet 600 ml: 196. Pet 2L: 72. Temperatura: 2º a 8ºC. Consumo 126 kWh/mês. POTÊNCIA 578W. DIMENSÕES (CxAxL): 67,5x206x85,5cm Marca Metalfrio ou similar.		1
41	REFRIGERADOR HORIZ. 3PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 1850X700X860 MM (COLD LINE) - COM TAMPO LISO DE ENCOSTO - 1850X700X40MM - em aço inox, próprio para ser assentado sobre refrigerador. Espelho posterior chanfrado de 100mm. Isolamento injetado em poliuretano. Dimensões: 1850x700x40 MARCA COZIL - Construído em aço inox ; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos;		1

	Dobradiças em aço inox; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Cabine de 350mm padrão lado direito; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar		
42	REFRIGERADOR HORIZ. 3PORTAS INOX/ALUMÍNIO - MED. 2000X700X860 MM (COLD LINE) - COM TANPOS LIDO DE ENCOSTO 2000X700X40MM MARCA COZIL - Construído em aço inox; Corpo externo: Frente, laterais e portas em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval; Corpo interno em alumínio liso naval; Isolamento em poliuretano de alta densidade; Portas em aço inox equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox ; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 01 grade em aço carbono com pintura epóxi e 02 pares de trilhos (por porta); Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Cabine de 500mm padrão lado direito; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon); Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO - Ficha técnica do gás refrigerante; - Declaração de uso do gás não prejudicial a camada de ozônio; - Declaração de uso do gás de baixo índice GWP (Potencial de Aquecimento Global); As declarações acima deverão conter a discriminação do gás utilizado Marca Cozil ou similar		1

43	"REFRIGERADOR VERTICAL COM 01 PORTA INTEIRIÇA INOX/ALUMÍNIO MED. 700X800X2050MM (COLD LINE) - MARCA COZIL - Corpo externo: Frente, laterais e porta em aço inox e teto, traseira e fundo em alumínio liso naval. Corpo interno em alumínio liso naval Isolamento em poliuretano de alta densidade; Porta em aço inox equipada com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos; Dobradiças em aço inox; Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 2/1 (gn's não inclusos); Acessórios inclusos: 03 grades e 07 pares de trilhos por porta; Sistema de refrigeração especial através de ar forçado; Unidade de refrigeração incorporada; Degelo automático com o sistema frost-free; Termocontrolador digital de temperatura; Temperatura de trabalho refrigerador: +2°C a +6°C, Gás ecológico R-134a; Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO Marca Cozil ou Similar.		1
44	MODULO REFRIGERADO S/ GABINETE INF - MARCA COZIL - 3 GN 1/1X65 - 1250X760X910MM - Balcão meia saia em aço inox; pista refrigerada para 03 gn's 1/1x65 (não inclusas). Sistema de refrigeração por forçador de ar. Termocontrolador digital para ajuste de temperatura. Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C. Unidade de refrigeração acoplada com cabine do lado direito. Pés e contraventamento tubulares. Potência 1/4HP - Monofásico. Dimensões: 1250x760x910 mm Apresentar junto a proposta: - Certificado de conformidade do INMETRO Marca Cozil ou Similar.		1
45	LIXEIRA 120 LITROS Lixeira com rodas e pedal 120 litros. Medidas A 930, L 480, P 650mm. COR: COLORIDA marca New Age ou similar		3
46	CONTAINER 500 LITROS Lixeira com rodas e pedal 500 litros. COR: COLORIDA. marca New Age ou similar		1

47	LIXEIRA 240 LITROS Lixeira com rodas e pedal 240 litros. Medidas A 1000, L 595, P 745mm. COR: COLORIDA. marca New Age ou similar		2

Anexo III - APENDICE 3 DO TR - LOCAIS DE ENTREGA.pdf

APÊNDICE III DO TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃOS PARTICIPANTES E LOCAIS DE ENTREGA

Sistema de Registro de Preços – Aquisição de Bens

#	SIGLA	UASG	ENDEREÇO	TELEFONE
ÓRGÃO GERENCIADOR				
1	RET	158154	Reitoria Rua Pedro Vicente, 625, Canindé – São Paulo/SP – CEP 01109-010	(11) 3775-4536
ÓRGÃOS PARTICIPANTES - IFSP				
2	ARQ	158581	Câmpus Araraquara Rua Doutor Aldo Benedito Pierri, 250, Jardim Paulo Freire – Araraquara/SP – CEP 14804-296	(16) 3303-2330
3	AVR	158582	Câmpus Avaré Avenida Professor Celso Ferreira da Silva, 1333, Jardim Europa – Avaré/SP – CEP 18707-150	(14) 3711 1450
4	BRT	158583	Câmpus Barretos Avenida C-1, 250, Bairro Ide Daher – Barretos/SP – CEP 14781-502	(17) 3043-6987
5	BRU	Não possui	Câmpus Bauru Rua Severino Lins, 7-10, Vila Aviação, Bauru/SP – CEP 17018-600	(11) 3775-4576*
6	BRI	158525	Câmpus Birigui Rua Pedro Cavalo, 709, Residencial Portal da Pérola II – Birigui/SP - CEP 16201-407	(18) 3643-1160
7	BTV	158710	Câmpus Boituva Avenida Zélia de Lima Rosa, 100, Portal dos Pássaros – Boituva/SP – CEP 18550-000	(15) 3363-8610
8	BRA	158344	Câmpus Bragança Paulista Av. Francisco Samuel Lucchesi Filho, 770, Penha - Bragança Paulista/SP – CEP 12929-600	(11) 4035-8110
9	CMP	158714	Câmpus Campinas Rua Heitor Lacerda Guedes, 1000. Satélite Iris – Campinas/SP – CEP 13059-581	(19) 3746-6128
10	CJO	158347	Câmpus Campos do Jordão – Prédio 1 Rua Monsenhor José Vita, 280, Vila Abernessia - Campos do Jordão/SP – CEP 12460-000 Câmpus Campos do Jordão – Prédio2 Avenida Dr. Januário Miraglia, 3000, Jaguaribe – Campos do Jordão/SP – CEP 12460-000	(12) 3664-1858 (12) 3664-1858
11	CPV	158712	Câmpus Capivari Avenida Ênio Pires de Camargo, 2971, São João Batista – Capivari/SP – CEP 13360-000	(19) 99723-6632 (19) 99664-0840

12	**CAR**	**158349**	**Câmpus Caraguatatuba** **Avenida Rio Grande do Norte, 450, Indaiá – Caraguatatuba/SP – CEP 11665-310**	**(12) 3885-2100** **(12) 3885-2130**
13	**CTD**	**158520**	**Câmpus Catanduva** **Avenida Pastor José Dutra de Moraes, 239, Distrito Industrial Antônio Zácaro – Catanduva/SP – CEP 15808-305**	**(17) 3524-9710**
14	**CBT**	**158332**	**Câmpus Cubatão** **R. Maria Cristina, 50, Jardim Casqueiro – Cubatão/SP – CEP 11533-160**	**(13) 4009-5128** **(13) 4009-5100**
15	**GRU**	**158348**	**Câmpus Guarulhos** **Avenida Salgado Filho, 3501, Vila Rio de Janeiro – Guarulhos/SP – CEP 07115-000**	**(11) 2304-4251** **(11) 2304-4252**
16	**HTO**	**158578**	**Câmpus Hortolândia** **Avenida Thereza Ana Cecon Breda, s/n°, Vila São Pedro – Hortolândia/SP – CEP 13183-250**	**(19) 3865-8070** **(19) 3865-8064**
17	**ISA**	**Não possui**	**Câmpus Ilha Solteira (Câmpus Avançado)** **Alameda Tucuruí, 164, Quadra TU-D2, Zona Norte - Ilha Solteira/SP - CEP 15385-000**	**(18) 99731-4208**
18	**ITP**	**158526**	**Câmpus Itapetininga** **Avenida João Olímpio de Oliveira, 1561, Bairro Assen – Itapetininga/ SP – CEP 18202-000**	**(15) 3376-9930**
19	**ITQ**	**158748**	**Câmpus Itaquaquecetuba** **Rua Primeiro de Maio, s/nº, Itaquaquecetuba/SP - CEP 08571-050**	**(11) 3775-4576***
20	**JCR**	**158716**	**Câmpus Jacareí** **Rua Antônio Fogaça de Almeida, 200, Jardim América – Jacareí/SP - CEP 12322-030**	**(12) 2128-5200**
21	**JND**	**Não possui**	**Câmpus Jundiaí (Câmpus Avançado)** **Avenida Doutor Cavalcanti, 396, Vila Arens - Jundiaí/SP – CEP 13201-003**	**(11) 2434-2099**
22	**MTO**	**158711**	**Câmpus Matão** **Rua Stefano D'Avassi, 625, Nova Cidade – Matão/SP – CEP 15991-502**	**(16) 3394 1591**
23	**(11) 3775-4576***	**Não possui**	**Câmpus Miracatu** **Zona Rural, Bairro Jaraçatiá (Parte do lote 8 denominado "Sítio Perizal") – Miracatu/SP – CEP 11850-000**	**(11) 3775-4576***
24	**PRC**	**158528**	**Câmpus Piracicaba** **Rua Diácono Jair de Oliveira, 1005, Santa Rosa – Piracicaba/SP – CEP 13414-155**	**(19) 3412-2700**
25	**PRT**	**158750**	**Câmpus Pirituba** **Avenida Mutinga, 951, Pirituba – São Paulo/SP – CEP 05110-000**	**(11) 3775-4576***
26	**PEP**	**158584**	**Câmpus Presidente Epitácio** **Rua José Ramos Júnior, 27-50, Jardim Tropical – Presidente Epitácio/SP – CEP 19470-000**	**(18) 3281-9599**
27	**PRU**	**Não possui**	**Câmpus Presidente Prudente** **Rodovia Assis Chateaubriand, s/n - km 08, Bairro Aeroporto – Presidente Prudente/SP – CEP 19054-702**	**(11) 3775-4576***

28	**RGT**	**158586**	**Câmpus Registro** **Rua Clara Gianotti de Souza, 5180 (Estrada Municipal, s/n°), Agrochá – Registro/SP – CEP 11900-000**	**(13) 3828-2020**
29		**Não possui**	**Câmpus Rio Claro** **Rua 11 com Av. 32, Bairro de Santana – Rio Claro/SP – CEP 13504**	
30	**SLT**	**158364**	**Câmpus Salto** **Rua Rio Branco, 1780, Vila Teixeira – Salto/SP – CEP 13320-271**	**(11) 4602-9191**
31	**SCL**	**158330**	**Câmpus São Carlos** **Rodovia Washington Luis, Km. 235 AT-6 - Sala 119 – São Carlos/SP – CEP 13565-905**	**(16) 3351-9608**
32	**SBV**	**158346**	**Câmpus São João da Boa Vista** **Acesso Doutor João Batista Merlin, s/ n°, Jardim Itália – São João da Boa Vista/SP – CEP 13872-551**	**(19) 3634-1100** **(19) 3634-1106**
33	**SJC**	**158713**	**Câmpus São José dos Campos** **Rodovia Presidente Dutra, s/nº - km145, Jardim Diamante - São José dos Campos/SP - CEP 12220- 840**	**(12) 3901-4440**
34	**SJP**	**158751**	**Câmpus São José do Rio Preto** **Rua Dr. Eduardo Nielsen, 420, Jd. Congonhas – São José do Rio Preto/SP – CEP 15030-070**	**(17) 99183- 9006*** **(17) 99726- 1655***
35	**SMP**	**Não possui**	**Câmpus São Miguel Paulista (Câmpus Avançado)** **Rua Tenente Miguel Delia s/n°, São Miguel Paulista – São Paulo/SP – CEP 08021-040**	**(11) 3775-4576***
36	**SPO**	**158270**	**Câmpus São Paulo** **R. Pedro Vicente, 625, Canindé – São Paulo/SP – CEP 01109-010**	**(11) 2763-7557** **(11) 2763-7539**
37	**SRQ**	**158329**	**Câmpus São Roque** **Rodovia Prefeito Quintino de Lima, 2100, Goianã – São Roque/SP – CEP 18136-540**	**(11) 4784-9470** **(11) 4784-9472**
38	**SRT**	**158331**	**Câmpus Sertãozinho** **Rua Américo Ambrósio, 269, Jardim Canaã – Sertãozinho/SP – CEP 14169-263**	**(16) 3946-1173** **(16) 3946-1176**
39	**SOR**	**158749**	**Câmpus Sorocaba** **Rua Maria Cinto de Biaggi, 130, Jardim Santa Rosália – Sorocaba/SP - CEP 18095-410**	**(15) 3031-5627**
40	**SZN**	**158566**	**Câmpus Suzano** **Avenida Mogi das Cruzes, 1501, Parque Suzano – Suzano/SP – CEP 08673-010**	**(11) 4741-4120**
41	**TUP**	**Não possui**	**Câmpus Tupã (Câmpus Avançado)** **Avenida do Universitário, 145, Jardim Ipiranga – Tupã/SP - CEP 17607-220**	**(11) 3775-4576***
42	**VTP**	**158579**	**Câmpus Votuporanga** **Avenida Jerônimo Figueira da Costa, 3014, Pozzobon – Votuporanga/SP – CEP 15503-110**	**(17) 3426-6990**

* Telefones provisórios

IMPORTANTE: Os quantitativos dos Órgãos Participantes vinculados ao IFSP (Órgão 26439) que não possuem número de UASG (Unidade Administrativa de Serviços Gerais) serão inseridos no montante do Órgão Gerenciador - UASG 158154. Portanto, os quantitativos do Órgão Gerenciador poderão ser entregues, também, nos diversos locais de entrega/municípios que não possuem UASG, conforme informações contidas na tabela acima.

ATENÇÃO: Orientamos aos fornecedores que entrem em contato com o respectivo órgão emissor do pedido de fornecimento, a fim de agendar e obter informações sobre horários de atendimento dos almoxarifados e procedimentos quanto à entrega dos bens, antes de proceder a entrega dos bens.

Documento Digitalizado Público

APÊNDICE III DO TERMO DE REFERÊNCIA - Locais de Entrega do Órgão Gerenciador e Participantes

Assunto: APÊNDICE III DO TERMO DE REFERÊNCIA - Locais de Entrega do Órgão Gerenciador e Participantes
Assinado por: Davis Toledo
Tipo do Documento: Apêndice
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

- **Davis Wilian Graciano de Toledo**, **DIRETOR(A) - CD3 - DLA-PRA** , em 03/06/2024 16:36:25.

Este documento foi armazenado no SUAP em 03/06/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1680885
Código de Autenticação: 9bc95f8806

Cópia de documento digital impresso por Valter Viana (1873142) em 16 de Outubro de 2024 às 12:34.

Documento Digitalizado Público

TERMO DE REFERÊNCIA E APÊNDICES I - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA; II - ETP; III - LOCAIS DE ENTREGA

Assunto: TERMO DE REFERÊNCIA E APÊNDICES I - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA; II - ETP; III - LOCAIS DE ENTREGA
Assinado por: Davis Toledo
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Digital

Documento assinado eletronicamente por:

- **Davis Wilian Graciano de Toledo**, **DIRETOR(A) - CD3 - DLA-PRA** , em 02/10/2024 13:27:32.

Este documento foi armazenado no SUAP em 02/10/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1803974
Código de Autenticação: c12e9b3091