Fundação Hélio Augusto de Souza
Endereço: R: Santarém, Número: 560 / Bairro: Parque Industrial
Cidade: São Jose dos Campos - UF: SP- CEP:12.235-550
DDD: (12)- Telefone:39320533 | CNPJ:57.522.468/0001-63
Nº Inscrição Estadual : ISENTO
Nº Inscrição Municipal : 55091

COTAÇÃO DE PREÇOS: 186/2026

DADOS DO PROPONENTE

DATA DA PROPOSTA		
RAZÃO SOCIAL		
ENDEREÇO		
BAIRRO	**CIDADE/ESTADO**	
CNPJ		
INSCRIÇÃO ESTADUAL	**INSCRIÇÃO MUNICIPAL**	
BANCO	**AGÊNCIA**	**CONTA CORRENTE**
NOME DO REPRESENTANTE		
EMAIL	**TELEFONE (DDD / NÚMERO)**	

Solicitamos, se possível, que a resposta/cotação seja efetuada seguindo o modelo do nosso impresso para facilitar a identificação do item.

Item	Cod. Material	Descrição	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total	Marca/Modelo
1	67.17.1	Máquina de café industrial (cafeteira) com 02 (dois) depósitos para 30 (trinta) litros de café cada. Capacidade para 60 (sessenta) litros de café e também deverá manter a bebida aquecida em banho maria. Possui lâmpada piloto para indicação do aquecimento, termostato para escolha da temperatura, visores do nível do café, e reservatório de água dentro do equipamento. Com bojos e reservatórios em aço inoxidável 304 (material apropriado para contato c/ alimentos e bebidas). Resistências blindadas de alta performance. Torneiras com identificação para café e água. Termostato que controle a temperatura entre 20ºC até 120ºC. Deve acompanhar coadores de pano para cada reservatório. Equipamento na voltagem 220 V, monofásico. Capacidade de café: 02 (dois) reservatórios de 30 (trinta) litros. Potência mínima de 6000 Watts. Produto novo, sem uso e sem sinais de desgaste. Garantia mínima de 12 (doze) meses a contar do recebimento do produto.	PÇ	1	_____	_____	_____
2	65.1.47	Forno industrial assador de pizza a gás, modelo redondo, tipo italiano, de bancada, com estrutura em aço inoxidável, cúpula metálica resistente a altas temperaturas, lastro especial para assamento, queimador a gás GLP e indicador de temperatura, destinado ao preparo de pizzas e outros alimentos, com capacidade para pizzas de até 40 cm (quarenta centímetros) de diâmetro.	PÇ	1	_____	_____	_____

		Características técnicas mínimas – Capacidade de assamento de uma pizza com diâmetro de até 40 cm, sem borda, ou aproximadamente 35 cm, com borda. Combustível: gás liquefeito de petróleo (GLP). Estrutura: fabricada em aço inoxidável, com acabamento resistente à corrosão e de fácil higienização. Cúpula: fabricada em alumínio ou material metálico equivalente, resistente a altas temperaturas, com sistema de vedação térmica. Lastro: superfície especial de assamento, em ferro fundido ou material equivalente, com diâmetro mínimo de 40 cm (quarenta centímetros) e espessura adequada à retenção e distribuição uniforme do calor. Queimador: fabricado em alumínio ou material equivalente, resistente às temperaturas de operação, com capacidade de proporcionar aquecimento uniforme. Controle de chama: registro para regulagem manual da intensidade do aquecimento. Temperatura: capacidade de atingir temperatura mínima de 350 °C. Indicador de temperatura: termômetro analógico ou digital, integrado ao equipamento. Abertura: sistema que permita o acesso à superfície de assamento, com tampa ou cúpula móvel. Base: estrutura de apoio resistente e estável, apropriada para utilização sobre bancada. Alimentação elétrica: dispensável para modelos com acendimento manual e termômetro analógico. Higienização: componentes e superfícies acessíveis, permitindo limpeza adequada após a utilização. Segurança: conexões, registros e componentes de alimentação de gás compatíveis com o equipamento e com as normas técnicas aplicáveis. Dimensões e características físicas - diâmetro do lastro: mínimo de 40 cm. (quarenta centímetros) Dimensões externas: compatíveis com equipamento circular compacto de bancada, com capacidade para pizzas de até 40 cm.(quarenta centímetros) Acessórios obrigatórios: 01 (uma) pá para introdução e retirada das pizzas, compatível com as dimensões do forno. Registros, conexões e demais componentes originais necessários ao funcionamento do equipamento. Manual de instruções em língua portuguesa, contendo orientações de instalação, operação, limpeza e manutenção. Produto novo e sem sinais de desgaste.					
3	30.3.2	Forno de micro-ondas, de bancada, com capacidade interna mínima de 30 (trinta) litros, cor branco, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos, com painel de controle digital, múltiplos níveis de potência e funções programáveis, adequado à utilização em copas, refeitórios e unidades de alimentação. Potência útil de micro-ondas: mínima de 800 W. (oitocentos watts) Alimentação elétrica: 220 V (duzentos e vinte volts) ou bivolt. Eficiência energética A. Painel de controle: digital, com visor para indicação de tempo e funções. Níveis de potência: mínimo de 5 (cinco) níveis ajustáveis.	PÇ	1	_____	_____	_____

		Funções: aquecimento, descongelamento e programação de tempo de funcionamento. Temporizador: digital, com desligamento automático ao término do tempo programado. Prato giratório: removível, fabricado em vidro temperado ou material equivalente, acompanhado do respectivo suporte. Iluminação interna: sistema de iluminação para visualização dos alimentos durante o funcionamento. Porta: com visor transparente ou translúcido, permitindo a visualização do interior, dotada de sistema de travamento de segurança. Revestimento externo: material resistente à corrosão, com acabamento de fácil limpeza. Revestimento interno: material resistente, liso e de fácil higienização, adequado ao uso alimentar. Segurança: sistema de interrupção automática do funcionamento quando a porta for aberta. Certificação: possuir certificação de conformidade do INMETRO, conforme regulamentação vigente aplicável ao produto. Cabo de alimentação: Com plugue compatível com o padrão brasileiro de tomadas, conforme ABNT NBR 14136. Produto novo e sem sinais de desgaste.					
4	65.1.46	Freezer, com capacidade mínima de 500 L. (quinhentos litros) Tecnologia inverter. Modelo horizontal, com duas portas, com rodinhas e pés reguláveis. Voltagem bivolt automático. Mínimo dupla ação: congelar/refrigerar. Faixa aproximada de temperatura: de -20º a 10º. Com controle de temperatura externo. Com cesto organizador interno, rodízio e dreno frontal para limpeza. Eficiência energética: A, freezer com gás ecológico. Cor branco. Produto novo e sem sinais de desgaste.	PÇ	4	_____	_____	_____
5	30.2.3	Refrigerador industrial vertical, com 04 (quatro) portas independentes, destinado à conservação e ao armazenamento refrigerado de gêneros alimentícios em cozinhas industriais, fabricado com estrutura resistente, acabamento em aço inoxidável e sistema de refrigeração adequado ao uso profissional contínuo. Tipo: refrigerador industrial vertical, com 04 (quatro) portas de abertura independente. Capacidade útil: mínima de 800 (oitocentos) litros. Estrutura externa: fabricada em aço inoxidável, com acabamento escovado ou equivalente, resistente à corrosão e adequado ao ambiente de cozinha industrial. Revestimento interno: Aço inoxidável ou outro material liso, impermeável, resistente à corrosão, atóxico e apropriado ao contato indireto com alimentos, permitindo fácil higienização. Portas: 04 (quatro) portas independentes, com puxadores resistentes, dobradiças reforçadas e guarnições de vedação magnética, removíveis ou acessíveis para higienização. Isolamento térmico: poliuretano injetado ou tecnologia equivalente, com espessura adequada à eficiência térmica do equipamento. Sistema de refrigeração: Por ar forçado ou sistema equivalente, capaz de assegurar distribuição uniforme da temperatura interna. Faixa de	PÇ	1	_____	_____	_____

temperatura de operação: Capacidade de manutenção da temperatura interna entre 0 °C e +7 °C, com regulagem por termostato. Controle de temperatura: digital, com visor externo para indicação da temperatura interna. Degelo: automático ou sistema equivalente que permita a operação adequada e facilite a manutenção. Prateleiras: no mínimo 04 (quatro) prateleiras internas, removíveis ou reguláveis, fabricadas em material resistente à corrosão e de fácil higienização. Pés: reguláveis, fabricados em material resistente à corrosão, permitindo nivelamento e higienização do piso. Alimentação elétrica: 220 V (duzentos e vinte volts) ou bivolt. Fluido refrigerante: permitido pela legislação ambiental vigente, adequado à aplicação e às características do equipamento. Funcionamento: adequado ao uso comercial ou industrial contínuo. Produto novo e sem sinais de desgaste.

Total Cotação:

Observação:

Modalidade: Dispensa de licitação
Fundamento legal: art. 75, II, Lei Fed. 14.133/21

Fundação Hélio Augusto de Souza

Endereço: R: Santarém, Número: 560 / Bairro: Parque Industrial
Cidade: São Jose dos Campos - UF: SP- CEP:12.235-550
DDD: (12)- Telefone:39320533 | CNPJ:57.522.468/0001-63
Nº Inscrição Estadual : ISENTO
Nº Inscrição Municipal : 55091

FAVOR PREENCHER TODOS OS DADOS ABAIXO, SOB PENA DE INVIABILIDADE DA PROPOSTA.

CONDIÇÕES COMERCIAIS

• **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** Faturado para _____ dias*

* Forma de pagamento: através de depósito bancário na conta da PESSOA JURÍDICA, de titularidade da empresa.
* A contagem do prazo para pagamento se dará a partir da data do aceite da Nota Fiscal/Fatura pelo setor requisitante da Fundhas.
* É vedada a emissão e negociação de títulos com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária. A Contratante efetuará os pagamentos somente à Contratada.

• **PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO:** _____
• **PRAZO DE GARANTIA(se for o caso)** _____
• **VALIDADE DA PROPOSTA:** ___/___/_____
• **TIPO DE NOTA FISCAL/FATURA PARA O PRESENTE FORNECIMENTO (assinale com X):**
(___) Material (DANFE)
(___) Serviço

• **LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS:** Almoxarifado da Sede da Fundhas - Rua Santarém, n.º 560, Parque Industrial, São José dos Campos - SP, CEP 12235-550, de 2ª a 6ª feira, no horário compreendido entre 7h30 às 11h00 ou das 13h30 às 16h00.

DECLARAÇÕES

Assinale com X:

(___) - Declaro que os materiais/serviços ofertados atendem às especificações solicitadas, bem como as condições de entrega / execução e pagamento.

(___) - Declaro que nos preços propostos estão inclusas todas as despesas, como frete, impostos, taxas, etc. Aplica-se a esta contratação, o disposto na IN RFB n° 1234/2012 e suas alterações ou outra norma que vier a substituí-la, conforme disciplinada pelo Decreto Municipal n° 19.417, de 26/09/2023, que regulamenta a retenção na fonte de Imposto de Renda - IR por parte da Administração Municipal.

(___) - Declaro, nos termos da recomendação contida do PPIC n° 59/07 da 7ª Promotoria de Justiça da Comarca de São José dos Campos e nos termos da Resolução n° 07/05, atualizada pelas Resoluções n° 09/05 e 21/06, todas do Conselho Nacional de Justiça que esta empresa não possui sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral até o terceiro grau, de quaisquer pessoas ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais, Chefe de Gabinete, Vereadores ou de cargos de direção, chefia ou assessoramento, de igual forma se compromete a não vir a contratar empregado nas mesmas condições.

FAVOR RESPONDER ESTA COTAÇÃO PARA O SEGUINTE E-MAIL E RESPONSÁVEL:
RESPONSÁVEL PELA COTAÇÃO: SANDRA HELENA CARVALHO
E-MAIL: compras@fundhas.org.br
TELEFONE: (12)3932-0599
WHATSAPP: (12) 3932-0536

IMPORTANTE: Devolver com identificação da empresa, marca/modelo, valor unitário e total, condições comerciais e declarações.