

Estudo Técnico Preliminar 24/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23.205.003742/2021-29

2. Descrição da necessidade

Esta aquisição visa a complementação da estrutura física dos Restaurantes Universitários da UFFS, a fim de atender a demanda existente e possibilitar a prestação de um serviço de qualidade aos comensais, bem como a estruturação física do laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento do novo Centro de Referência em Análise de Alimentos que será construído no campus Realeza.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Nutrição e Alimentação	Bruna Roniza Mussio
Coordenação Administrativa Campus Realeza	Jaqueline Laurindo
Coordenação Administrativa Campus Chapecó	Luciana de David

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deve observar a descrição dos itens na íntegra, conforme detalhamento dos mesmos e demais observações que serão elencadas no Pedido de Compras e que constam também no anexo deste ETP.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado permite afirmar que os equipamentos/materiais descritos encontram-se no mercado, com várias marcas e fornecedores, permitindo assim a concorrência e atendimento da licitação.

6. Descrição da solução como um todo

Para que os resultados pretendidos se efetivem se faz necessária a aquisição dos itens de acordo com os descritivos apresentados e quantidades referenciadas no Pedido de Compras, e que também podem ser observados no Anexo deste ETP, devendo ser consideradas pelos fornecedores as observações que acompanham cada um dos itens e que tratam de garantia, manual de instruções, voltagem, necessidade de instalação, entrega, etc.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos da demanda foram estimados considerando a estrutura física de cada RU e do laboratório, os respectivos históricos de produção e perspectiva de atendimento, bem como as demandas existentes em cada local e justificam-se em virtude de atendermos as necessidades encontradas, acima já referenciadas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa total do valor da contratação é R\$ 172.613,00, sendo que R\$113.005,00 vincula-se ao centro de custos da PROAE, R\$ 58.168,00 do campus Realeza e R\$1.440,00 do campus Chapecó.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os itens deverão ser comprados de forma independente na medida em que a demanda ocorrer e de forma a atender mais de um campus da UFFS.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A demanda visa atender o desafio institucional de funcionamento da UFFS e está prevista no Plano de Ação PROAE033, que trata da Gestão Institucional, “contratar e fiscalizar os serviços de alimentação da UFFS e adquirir equipamentos...”, e no Plano de Ação CRE001 que trata da “gestão do campus Realeza”.

12. Resultados Pretendidos

Melhorar e otimizar o serviço prestado nos Restaurantes Universitários; Propiciar a estrutura física de equipamentos necessários ao novo laboratórios.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se aplica.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A demanda é viável financeiramente, tendo em vista que está prevista no planejamento da instituição, bem como contratualmente visto que encontra fornecedores no mercado convencional.

16. Responsáveis

BRUNA RONIZA MUSSIO

Chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação

Lista de Anexos

Atenção: alguns arquivos digitais enumerados abaixo podem ter sido anexados mesmo sem poderem ser impressos.

- Anexo I - Anexo ETP.ods (17.54 KB)



Emitido em 17/06/2021

F0091 - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES Nº 2/2021 - DNA (10.47.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 14:08)

BRUNA RONIZA MUSSIO

CHEFE - TITULAR

DNA (10.47.01)

Matrícula: 1772003

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 14:22)

ELITANA ANTONIOLLI

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - ER (10.44.06.03)

Matrícula: 2124154

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 14:16)

LIANA RENATA CANONICA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ASSGAS - CH (10.41.14.03)

Matrícula: 1978926

(Assinado digitalmente em 21/06/2021 10:44)

PATRICIA GRAZIELE DALLASTRA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - CL (10.38.05.03)

Matrícula: 2144230

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 15:14)

RUBENS FEY

PRO-REITOR - TITULAR

PROAE (10.47)

Matrícula: 2018593

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.uffs.edu.br/documentos/> informando seu número: **2**, ano: **2021**, tipo: **F0091 - ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES**, data de emissão: **17/06/2021** e o código de verificação: **69c9aa4c04**

Nº PAC	CATMAT	Código SIPAC	Item
12847/ 12856/ 15745	458808	5242014000085	Cadeira refeitório para obesos
12848/ 12867/ 15744	276001	3021003000204	Monitor de óleos e gorduras
12850/ 12854/ 15623	465552	5228005000024	Fogão industrial 6 bocas,sem forno

12857/ 15624	451529	5228005000023	Refresqueira industrial
12858/ 15625	151009	3021003000106	Cuba Gastronorm 1/1 65mm
12859/ 15626	151009	3021003000113	Cuba Gastronorm 1/1 100mm
12860 15627	151009	3021003000114	Cuba Gastronorm 1/1 150mm
12861 15628	151009	3021003000115	Cuba Gastronorm 1/1 200mm
12862 15629	151009	3021003100005	Cuba Gastronorm 1/2 65mm
12863 15630	151009	3021003000107	Cuba Gastronorm 1/2 100mm
12864/ 15631	151009	3021003000116	Cuba Gastronorm 1/2 150mm
12865 15632	151009	3021003000110	Assadeira 1/1 65mm

12866/ 15633	151009	3021003000109	Grelha 1/1
12868/ 15634	266309	3035001000034	Termômetro digital
12869 15635	457084	3021003100007	Gaveta de pinos para pratos
12870 15636	457084	3021003100006	Gaveta lisa
12871 15637	457084	3021003100004	Gaveta para talheres
12872	278053	3021003100008	Prateleira interna para pass through

15742 15743	423128	5242014000084	Cadeira alimentação infantil
15580	150557	5228003000004	Câmara Frigorífica tipo Geladeira, para 400kg ou 2000l
15582	17833	5228005100004	Forno Combinado Elétrico 10gns
15583	240377	5228005100001	Fogão industrial, com forno, 6 bocas

15594	112836	5228003100003	Caixa Térmica Cambro UPC 400
15786	38229	5239002100004	Pressurizador de água 1/2 CV

Descritivo
<p>Estrutura: fabricada em tubo de aço SAE 1010/1020 quadrado 50x50 mm e 1,50 mm de espessura de parede na estrutura horizontal, travessas fabricadas em chapa de aço SAE 1020 com 4,75mm de espessura. Encaixe cônico fabricado em chapa de aço SAE 1010/1020 FQD com 2,25mm de espessura. Reforço fabricado em chapa de aço NBR 6658 com 3,75 mm de espessura. Componentes unidos por solda MIG em célula robotizada, formando um conjunto para posterior montagem por encaixe cônico. Pé lateral fabricado em tubo de aço SAE 1010/1020 redondo com 31,75mm de diâmetro e 1,50mm de espessura de parede. Encaixe cônico fabricado em tubo de aço SAE 1010/1020 retangular 30x70mm e 1,20 mm de espessura de parede. Componentes unidos por solda MIG em célula robotizada, formando um conjunto para posterior montagem por encaixe cônico. Sapatas frontais, ponteiros e acabamentos injetados em polipropileno copolímero na cor preta. Sapatas traseiras injetadas em poliamida 6.6 com 30% de fibra de vidro com sistema de regulação para nivelamento com 8 mm de curso máximo na cor preta. Encosto: extra fabricado em chapa de aço NBR 6658 com 2,65mm de espessura com acabamento pintado. Suportes do encosto e assento fabricados em tubo de aço SAE 1010/1020 oblongo 16x30 mm e 1,90 mm de espessura de paredes. Travessas de união fabricadas em tubo de aço SAE 1010/1020 oblongo 16x30 mm e 1,90 mm de espessura de parede. Suporte de fixação do braço fabricado em chapa de aço SAE 1020 FQD com 4,75 mm de espessura com furo roscado na bitola ¼"x 20 fpp para posterior fixação por aparafusamento. A união dos suportes de fixação das peças deve ser feito por processo de solda MIG em célula robotizada formando uma estrutura única para posterior montagem na estrutura. Fixação do encosto no tubo de suporte do encosto por parafuso máquina cabeça chata Phillips na bitola ¼" x 20 fpp. Assento: extra fabricado em chapa de aço NBR 6658 com 2,65mm de espessura com acabamento pintado. Fixação do assento no tubo de suporte do assento feita por parafusos máquina cabeça chata Phillips na bitola ¼" x 20 fpp. Fixação do conjunto assento e encosto na estrutura da longarina feita com parafusos sextavados Grau 5 SAE J429 do tipo flangeado com trava mecânica no flange, na bitola ¼"x 20 fpp e na travessa de união com furo roscado na bitola ¼"x 20 fpp. Acabamento: Componentes metálicos pintados com tratamento de superfície através de banho nanocerâmico por spray, executado em linha automática, sem uso de produtos clorados para desengraxe, e com posterior tratamento de efluentes, de acordo com as normas ambientais vigentes, proporcionando melhor proteção contra corrosão e melhor ancoragem da tinta, evitando seu descolamento. Tinta para pintura em pó, do tipo híbrida (poliéster - epóxi), W-eco, isenta de metais pesados, com camada média de 60 microns de espessura. Peças curadas em estufa com esteira de movimentação contínua à temperatura de 200°. Capa de acabamento para os parafusos em polipropileno copolímero injetado na cor preta. Demais características: Capacidade de carga do assento extra de até 250 kg. Dimensões totais aproximadas da cadeira: 800x590x900-1020 mm (altura x profundidade x largura). Outras dimensões aproximadas: 900 mm (largura do encosto); 300mm (extensão vertical do encosto); 900mm (largura do assento); 400mm profundidade do assento; 430 altura do assento. Cores: preta, cinza, verde ou bronze, a definir.</p>
<p>Fita medidora com quatro faixas azuis paralelas, destinada a determinar o grau de degradação da gordura utilizada em fritadeiras comerciais, usando como parâmetro a concentração de ácidos graxos livres. Medida aproximada da fita: 0.762cm x 9.525cm. Embalagem: Frasco com 20 tiras.</p>
<p>Observações:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantia mínima 12 meses; - Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS. <p>Fogão industrial de centro, 6 bocas (dimensões aproximadas das grelhas 40x40cm), baixa pressão, fabricado em aço inox AISI-304, com acionadores e queimadores duplos, sendo estes em ferro fundido. Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama. Centro de cozinha perfil 10, em aço inox AISI-304, sapatas niveladoras. Com porta painéis inferior gradeada e bandeja coletora de resíduos também em aço inox. Consumo máximo de gás LP em baixa pressão: 3,6kg/h. Medidas aproximadas em cm: 157(C)x124(L)x85(A). Observações: - Garantia mínima 12 meses; - Acompanha catálogo técnico do produto ou manual de instrução em português; Deve ser produto de linha da marca ofertada.- Assistência técnica em território nacional; - Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues e instalados pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar nenhum ônus à UFFS.</p>

Refresqueira Industrial com capacidade para 100 litros. Gabinete e tampa em aço inox escovado, reservatório cilíndrico em aço inox e pingadeira em aço inox removível. Isolamento térmico em poliuretano expandido. Compressor para refrigeração silencioso, de alto rendimento e de baixo consumo de energia, com gás refrigerante que não agride a natureza. Termostato de temperatura regulável de 4° a 15° C. Deve possuir eletrobomba para movimentação dos líquidos, duas torneiras tipo alavanca de acionamento rápido, rodízio giratório para facilitar a locomoção do equipamento e registro(s) para dreno para esgotamento e limpeza do equipamento. Altura mínima 1100mm, largura e profundidade aproximadas 620mm. Voltagem: monofásica 220volts para os estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul e 127 volts para o estado do Paraná. As torneiras devem ser posicionadas na parte superior da refresqueira, a no mínimo 1000mm do chão. Observações: **Certificado pelo Inmetro. Garantia mínima de 12 meses. Acompanhar manual de instruções em português. Apresentar catálogo com especificações técnicas do produto ofertado. Deve ser produto de linha da marca ofertada. Dispor de assistência técnica especializada para atendimento em qualquer localidade. Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar nenhum ônus à UFFS.**

Cuba gastronorm 1/1x65mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Cuba gastronorm 1/1x100mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Cuba gastronorm 1/1x150mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Cuba gastronorm 1/1x200mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Cuba gastronorm 1/2x65mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Cuba gastronorm 1/2x100mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Cuba gastronorm 1/2x150mm com tampa e alças, tamanho padrão internacional, totalmente em aço inoxidável.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Assadeira em aço inoxidável, retangular, gn's 1/1x65, lisa. Medidas externas: 530x325x65mm, medidas internas: 505x300x65mm. Forma compatível com forno combinado.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;
- **Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.**

Grelha em aço inoxidável, retangular, gn's 1/1. Medidas externas: 530x325x008mm, medidas internas: 505x300mm. Grelha compatível com forno combinado.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.

Termômetro digital portátil tipo espeto de alimentos com haste de penetração tipo espeto em aço inox, display de cristal líquido (lcd) de 52 mm x 20 mm, corpo (cabo) em plástico, permite a leitura em °c ou °f, faixa de temperatura: - 50°C a 300°C (-58°F a 572°F), com timer de 1 segundo a 99 horas, dimensões: corpo com largura de 6,5cm, profundidade de 2,5 cm e altura de 1,5 cm, haste de 15 cm de comprimento com 3 mm de diâmetro, todas as dimensões com margem de tolerância de mais ou menos 10%. Deve acompanhar a(s) bateria(s) necessária(s) para o funcionamento, certificado de calibração individual e manual de instruções. Observações:

- Garantia mínima 12 meses;

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.

Gaveta de pinos com capacidade para até 18 pratos ou 09 bandejas, compatível com a máquina de lavar louças netter nt 810 s. Confeccionadas em polipropileno e aptas para suportar impacto e altas temperaturas (94° c) na máquina de lavar louças industrial. Devem possuir recortes laterais facilitando o manuseio e com encaixes perfeitos possibilitando o empilhamento quando necessário. As superfícies devem ser lisas para facilitar a limpeza e com aberturas laterais que permitam maior segurança e a secagem mais rápida dos utensílios. Medida padrão 50x50x10cm. Observações:

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.

Gaveta lisa aberta para copos, cumbucas de sobremesa e etc, compatível com a máquina de lavar louças netter nt 810 s. Confeccionadas em polipropileno e aptas para suportar impacto e altas temperaturas (94° c) na máquina de lavar louças industrial. Devem possuir recortes laterais facilitando o manuseio e com encaixes perfeitos possibilitando o empilhamento quando necessário. As superfícies devem ser lisas para facilitar a limpeza e com aberturas laterais que permitam maior segurança e a secagem mais rápida dos utensílios. Medida padrão 50x50x10cm. Observações:

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.

Gaveta para talheres com capacidade para até 240 talheres, compatível com a máquina de lavar louças netter nt 810 s. Confeccionadas em polipropileno e aptas para suportar impacto e altas temperaturas (94° c) na máquina de lavar louças industrial. Devem possuir recortes laterais facilitando o manuseio e com encaixes perfeitos possibilitando o empilhamento quando necessário. As superfícies devem ser lisas para facilitar a limpeza e com aberturas laterais que permitam maior segurança e a secagem mais rápida dos utensílios. Medida padrão 50x50x15cm. Deve vir acompanhada de 16 copos para acomodação dos talheres com as mesmas características que a gaveta.

Observações:

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus a UFFS.

Prateleiras em aço inox AISI 304, liga 18.8 removíveis, tampo liso de fácil higienização. Medidas em cm: 53(l) x 61,5(c) x 5(a). Capacidade de suporte 200kg. Para uso interno em pass through quente e frio

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;

- As prateleiras devem ser compatíveis com os pass throughs existentes na UFFS. Neste sentido, ficamos a disposição do fornecedor para conferência das medidas, inclusive em loco, caso julgue necessário.

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus à UFFS.

Cadeira com estrutura tubular seção circular em aço carbono. Assento e encosto removíveis e acolchoados com capa higiênica em material impermeável (plástico laminado), fácil de retirar e de limpar em cor clara, assento reclinável em 3 posições com sistema de travamento. Braços ou dispositivo para proteção lateral. Bandeja de polipropileno injetado com porta copos, bandeja deve ser removível e ajustável em 3 posições com sistema de travamento, na cor clara com bordas arredondadas nas laterais para retenção de líquidos. Apoio para os pés com 3 posições de ajuste e com sistema de travamento, em polipropileno injetado, removível ou articulado. Sapatas antiderrapantes, com partes em contato com o piso emborrachadas. Cinto tipo suspensório com cinco pontos reguláveis, dotado de pontos de retenção entre as pernas, tiras subabdominais e tiras de ombro, o sistema de fixação do cinto a cadeira deve prover segurança contra quedas e assegurar a estabilidade da criança. Suportar crianças de até 23kg. Soldas devem possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias. Bordas expostas e partes salientes devem ser arredondadas ou chanfradas e isentas de rebarbas e arestas vivas. Altura entre 100 a 106 cm e com regulagem de 3 posições de altura com sistema de travamento. Aprovada e testada pelo INMETRO.

Observações:

- Garantia mínima 12 meses;

- Acompanhar catálogo/manual de instruções em português, com especificações técnicas do produto ofertado;

- Todos os materiais fornecidos deverão ser entregues pelo fornecedor no Restaurante Universitário dos respectivos campi, em data e hora a combinar, sem gerar ônus à UFFS.

Câmara frigorífica vertical, revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado, contendo 2 portas com puxador embutido, com controlador digital de temperatura, ar forçado e degelo automático natural, pés reguláveis, capacidade bruta aproximada de 2100 litros (com variação de até 5%), com alimentação 220v. Deve possuir estrados em PVC Temperatura entre +1°C à +7°C. Prateleiras aramadas reguláveis. Medidas externas aproximadas: 2000cmX2200cmX850 podendo variar em 10% para mais ou para menos. Garantia de 12 meses contra defeitos de fabricação a partir da instalação. Manual em português.

FORNO COMBINADO ELÉTRICO CONSTRUÍDO EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 NAS PARTES INTERNAS E EXTERNAS; CAPACIDADE MECÂNICA P/ 10 GNS 1/1X65 (COMPATÍVEL COM OUTRAS GNS E GRELHAS); PORTA DE VIDRO TEMPERADO DUPLO, CANTOS ARREDONDADOS E DRENO QUE FACILITA HIGIENIZAÇÃO, ISOLAMENTO EM LÃ DE ROCHA MINERAL, COMANDO EM PAINEL DE CONTROLE DIGITAL PROGRAMÁVEL COM FUNÇÕES DE TECLAS DE ACIONAMENTO RÁPIDO PARA AR QUENTE, COZINHAR AO VAPOR E VAPOR COMBINADO, ALÉM DE FUNÇÃO DE RESFRIAMENTO DO FORNO. PLACA ELETRÔNICAS ENCAPSULADAS EM CAIXA PROTETORA. A GERAÇÃO DE VAPOR COM INJEÇÃO AUTOMÁTICA E DIRETA NA CÂMARA DE COCÇÃO COM NÍVEL REGULÁVEL: BAIXO, MÉDIO E ALTO. MEMÓRIA PARA APROXIMADAMENTE 500 RECEITAS. TEMPERATURA ENTRE 50°C E 150°C, CONVECÇÃO POR TURBINA MOVIDA POR MOTOR ELÉTRICO COM REVERSÃO DE GIRO. POSSUIR SISTEMA COLETOR DE GORDURA NA PORTA COM DRENAGEM CONTÍNUA DENTRO DA CALHA, Sonda Espeto Multiponto para monitoramento da temperatura interna do alimento, deve acompanhar cavalete (base) em aço inox compatível com o forno além de 10 (dez) grelhas; 10 (dez) GNS INOX 1/1 65 e 5 (cinco) GNS 1/1 65 perfuradas. DIMENSÕES APROXIMADAS DO EQUIPAMENTO:(ALT. x LARG. x PROF.): 1000MM X 1000MM X 750MM COM TOLERÂNCIA DE ATÉ 10% PARA MAIS OU PARA MENOS. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA: 220V, ENTRADA DE ÁGUA E SAÍDA COM TUBULAÇÃO RESISTENTE À TEMPERATURA DE 100°C – 120°C. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DO EQUIPAMENTO EM PORTUGUÊS. GARANTIA DE 1 ANO CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO, PEÇAS E MÃO DE OBRA, ASSISTÊNCIA TÉCNICA PERMANENTE. INCLUSO MANUAL DE INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO E CERTIFICADO DE GARANTIA.

FOGÃO INDUSTRIAL EM AÇO INOX 430, COM GRELHAS DE 30X30, COM 6 QUEIMADORES, SENDO 3 SIMPLES E 3 DUPLOS, BAIXA PRESSÃO, COM 4 PÉS, COM MEDIDAS APROXIMADAS DE 1 METRO DE LARGURA, 80 CM DE ALTURA E 80 CM DE PROFUNDIDADE, POSSUINDO FORNO EM AÇO INOX 430, DIMENSÕES APROXIMADA DO FORNO: 480X590. DEVE POSSUIR ESPAÇO ADEQUADO PARA O FORNO ABAIXO DOS QUEIMADORES DO FOGÃO. PESO TOTAL: 90KG. DEVE ACOMPANHAR MANUAL DE INSTRUÇÕES EM PORTUGUÊS E GARANTIA DE 6 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO.

Caixa térmica em Polietileno para transporte de alimentos, com capacidade para 12 bandejas, compatível com GN 1/1 de 6,5cm; 10 cm; 15cm e 20cm. Com área no topo incorporada para colocar o recipiente, grampo para colocação de etiquetas com conteúdo, com vedações e ventilações incorporadas. Medidas aproximada (Largura X Altura X Profundidade) 40cm X 55 X 60 (com variação aceitável de mais ou menos 10%). Peso aproximado: 15 kg. Acompanha carrinho fabricado em Polipropileno por rotomoldagem utilizado para transportar a caixa térmica, com resistência mecânica ao impacto, cantos arredondados, com capacidade para aproximadamente 130 kg, com quatro rodas giratórias 5" com freios. Garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação.

Pressurizador hidráulico. Potência ½ cv; pressão mínima 19 mca; acionamento automático; Voltagem 127/220 v. similar ao modelo Bosch PB 410-S ou modelo Schneider TAP35-A.

Chapecó	Cerro Largo	Erechim	Laranjeiras	Realeza	Total	Segmento	Orçamento	
3	2	4			9	DNA	PROAE	Confirmad o com SUGEP
7	2	1			10	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	1	1	1		3	DNA	PROAE	

	1	1			2	DNA	PROAE	
	5	10			15	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	5	10			15	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	10	20			30	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	5	10			15	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	5	10			15	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	10	20			30	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	5	10			15	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	10	20			30	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE

	10	20			30	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	2	1			3	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	5	5			10	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	3	5			8	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
	3	2			5	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE
		5			5	DNA	PROAE	Confirmad o com ERE

	3	3			6	DNA	PROAE	Confirmad o com SUGEP
							Campus Realeza	
				1	1	DNA		
							Campus Realeza	
				1	1	DNA		
							Campus Realeza	
				1	1	DNA		

				1	1	DNA	Campus Realeza	
1					1	DNA	Campus Chapecó	

Valor Unitár	Valor Total	Requisição	Data de envio
1850	16650	754/2021	16/06/2021
197,87	1978,7	757/2021	16/06/2021
6778,77	20336,31	758/2021	16/06/2021

6608,09	13216,18	758/2021	16/06/2021
274,68	4120,2	757/2021	16/06/2021
223,96	3359,4	757/2021	16/06/2021
259,23	7776,9	757/2021	16/06/2021
244,06	3660,9	757/2021	16/06/2021
148,93	2233,95	757/2021	16/06/2021
186,97	5609,1	757/2021	16/06/2021
234,98	3524,7	757/2021	16/06/2021
135,22	4056,6	757/2021	16/06/2021

244,89	7346,7	757/2021	16/06/2021
147,96	443,88	759/2021	16/06/2021
367,65	3676,5	757/2021	16/06/2021
366,16	2929,28	757/2021	16/06/2021
665,97	3329,85	757/2021	16/06/2021
200	1000	757/2021	16/06/2021

1292,63	7755,78	754/2021	16/06/2021
13.495,00	13495	697/2021	jun/21
34.983,67	34983,67	697/2021	jun/21
4321,64	4321,64	697/2021	jun/21

5367,62	5367,62	697/2021	jun/21
1439,67	1439,67	676/2021	07/06/2021
TOTAL	172612,53		



Emitido em 17/06/2021

DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS Nº 772/2021 - DNA (10.47.01)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 14:08)

BRUNA RONIZA MUSSIO

CHEFE - TITULAR

DNA (10.47.01)

Matrícula: 1772003

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 14:22)

ELITANA ANTONIOLLI

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - ER (10.44.06.03)

Matrícula: 2124154

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 14:16)

LIANA RENATA CANONICA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ASSGAS - CH (10.41.14.03)

Matrícula: 1978926

(Assinado digitalmente em 21/06/2021 10:44)

PATRICIA GRAZIELE DALLASTRA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

ASSGAS - CL (10.38.05.03)

Matrícula: 2144230

(Assinado digitalmente em 17/06/2021 15:14)

RUBENS FEY

PRO-REITOR - TITULAR

PROAE (10.47)

Matrícula: 2018593

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.uffs.edu.br/documentos/> informando seu número: **772**, ano: **2021**, tipo: **DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS**, data de emissão: **17/06/2021** e o código de verificação: **61754e17de**