

Termo de Referência 64/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
64/2023	927570-SEC. DE EST. DA POLICIA MILITAR DO EST. DO RJ	RODRIGO GONCALVES CAIAFA SOARES	04/08/2023 13:13 (v 3.0)

Status

CONCLUIDO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda;		SEI-350105/000780/2023

1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à aquisição de mobiliários, equipamentos e utensílios devidamente dimensionados para equipar o rancho das OPM's da Secretaria De Polícia Militar Do Estado Do Rio De Janeiro, para atender as necessidades da SEPM. A finalidade que se pretende alcançar com a contratação é a reforma na instalação, bem como a compra de novos mobiliários, equipamentos e utensílios, para adequar-se às normas dispostas na Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2022, assegurando aos policiais militares, tanto hidratação, quando uma alimentação que atenda aos requisitos mínimos de qualidade, quantidade, harmonia e adequação.

1.2 O objeto do presente certame se enquadra na classificação de objeto comum, de acordo com o Parágrafo Único do artigo 1º da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002.

1.3. A pretensa aquisição será realizada por meio de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO conforme estabelecido no art. 1º da Lei nº 10.520/02, efetuada pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS previsto no Inc. II do art. 15 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e no Inc. I, II, III e IV do Art. 3º do Decreto nº 46.751/2019.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Secretária de Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro tem por objetivo a aquisição de mobiliários, equipamentos e utensílios devidamente dimensionados para equipar os Ranchos das OPM's (AJG, COE e CFAP) – SEPM.

2.2 Atualmente a cozinha e a copa dos ranchos se encontram em obras de reforma, realizada pela Empresa de Obras Públicas do Estado do Rio de Janeiro (EMOP), encarregada de realizar projetos, construções e reformas dos bens públicos.

2.3 O rancho das OPM's é responsável pela alimentação dos efetivos das Unidades ou policiais empregados nos diversos serviços irradiados ou em apoio ao rancho que não tem sua capacidade de atender plenamente ao seu efetivo ou ao efetivo empregado em serviços extraordinários.

2.4 Nas últimas inspeções sanitárias realizadas nas instalações do rancho pela Comissão Sanitária dos Ranchos, bem como pelo Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, viu-se a necessidade imperiosa e urgente de reformas nas instalações, bem como a compra de novos mobiliários, equipamentos e utensílios, para adequar-se às normas dispostas na Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2022.

2.5 Os atuais mobiliários, equipamentos e utensílios do rancho se encontram em avançado grau de deterioração e inservibilidade, além de serem obsoletos, tornando inviável sua reforma ou manutenção.

2.6 A pretensa aquisição será processada por LICITAÇÃO, sob a forma ELETRÔNICA, através do procedimento do registro de preço, na forma do artigo 3º, inciso II e III do Decreto nº 46.751 /2019, Considerando que o Estado do Rio de Janeiro ainda se encontra em estado de contenção de despesas, havendo a obrigatoriedade do gestor público ter um olhar atento às questões orçamentárias e financeiras do Órgão. Portanto, as entregas se darão de forma parcelada, de acordo com a disponibilidade orçamentária da Pasta no momento da aquisição. Além disso, a pretensa aquisição poderá atender a outros Órgãos, o que pode trazer uma possível economia em escala com a compra em maior quantidade.

2.7 Portanto, a solução apresentada é aquisição com instalação (para os materiais que necessitem de instalação), dos mobiliários, equipamentos e utensílios, a fim de atender as necessidades da SEPM.

3. OBJETO

3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	OPM	UND	QTD
1	124227	Balança Eletrônica Digital, Sistema: Eletrônica Digital, Resolução: 50g, Capacidade: 300kg, Display: Lcd Com backlight, Funções: Pesagem De Grandes Volumes, Medidas Prato: Plataforma 500mm X 500mm, Altura: 120mm, Largura: 500mm, Profundidade: 500mm, Tensão: 110/120v, Acessórios: Pés Reguláveis E Antiderrapantes	AJG	UN	01
2	124227	Balança Eletrônica Digital, Sistema: Eletrônica Digital, Resolução: 50g, Capacidade: 300kg, Display: Lcd Com backlight, Funções: Pesagem De Grandes Volumes, Medidas Prato: Plataforma 500mm X 500mm, Altura: 120mm, Largura: 500mm, Profundidade: 500mm, Tensão: 110/120v, Acessórios: Pés Reguláveis E Antiderrapantes	COE	UN	01
3	124227	Balança Eletrônica Digital, Sistema: Eletrônica Digital, Resolução: 50g, Capacidade: 300kg, Display: Lcd Com backlight, Funções:	CFAP	UN	02

		Pesagem De Grandes Volumes , Medidas Prato: Plataforma 500mm X 500mm, Altura: 120mm, Largura: 500mm, Profundidade: 500mm, Tensão: 110/120v, Acessórios: Pés Reguláveis E Antiderrapantes			
4	71648	Balanca Eletronica Digital, Resolucao: 5 G, Capacidade: 15 Kg,Display: Cristal Liquido Com Backlight, Funcoes: Pesagem , PésEmborrachados, Com Selo Inmetro	AJG	UN	02
5	169208	Camara Fria Modular De Congelamento– Medição (C X L XH) 3.20m X 3.22m X 2.25m	AJG	UN	01
6	169208	Camara Fria Modular De Congelamento– Medição (C X L XH) 3.20m X 3.22m X 2.25m	COE	UN	01
7	130894	Camara Fria Modular De Refrigeração - Medição (C X L X H)3.18m X 1.88m X 2.39m	AJG	UN	01
8	130894	Camara Fria Modular De Refrigeração - Medição (C X L X H)3.18m X 1.88m X 2.39m	COE	UN	01
9	57643	Freezer, tipo: horizontal, capacidade:500 l, tipo portas: sólida, sistema degelo:frost free, cor:branca, tensão alimentação:110/220 v, características adicionais:dupla ação (congelamento e refrig.) Pintura epoxi, quantidade portas:2 un	AJG	UN	04
10	57643	Freezer, tipo: horizontal, capacidade:500 l, tipo portas: sólida, sistema degelo:frost free, cor:branca, tensão alimentação:110/220 v, características adicionais:dupla ação (congelamento e refrig.) Pintura epoxi, quantidade portas:2 un	COE	UN	02
11	57643	Freezer, tipo: horizontal, capacidade:500 l, tipo portas: sólida, sistema degelo:frost free, cor:branca, tensão alimentação:110/220 v, características adicionais:dupla ação (congelamento e refrig.) Pintura epoxi, quantidade portas:2 un	CFAP	UN	04
12	124672	Caixa plástica hortifrúti, confeccionada em Polietileno de alta densidade, vazada, nas Seguintes dimensões 31 x 36 x 55,5 cm, na cor Verde	AJG	UN	100
13	134458	Caixa Plástica Para Frigorífico E Alimentos, Com Capacidade De (C X L): 35,5 Cm X 71 Cm, Altura: 35 Cm, Em Pead - Polietileno De Alta Densidade, Indicado Para	AJG	UN	100

		Contato Direto Com Alimentos E Para Uso Em Temperaturas Abaixo De 0°C, Na Cor Branca			
14	134458	Caixa Plástica Para Frigorífico E Alimentos, Com Capacidade De (C X L): 35,5 Cm X 71 Cm, Altura: 35 Cm, Em Pead - Polietileno De Alta Densidade, Indicado Para Contato Direto Com Alimentos E Para Uso Em Temperaturas Abaixo De 0°C, Na Cor Branca	COE	UN	30
15	134458	Caixa Plástica Para Frigorífico E Alimentos, Com Capacidade De (C X L): 35,5 Cm X 71 Cm, Altura: 35 Cm, Em Pead - Polietileno De Alta Densidade, Indicado Para Contato Direto Com Alimentos E Para Uso Em Temperaturas Abaixo De 0°C, Na Cor Branca	CFAP	UN	30
16	10698	Pallet Em Plástico, Na Cor Branca, Atóxico, Com Alta Durabilidade, Não Corrosivo, Lavável, Reciclável, Empilhável, Com Capacidade Mínima De Carga Estática De 3000kg, Medindo Aproximadamente 1200mm X 1000mm De Área Superior E Altura Aproximada De 145mm, Fenda Nas 4 Laterais	AJG	UN	50
17	10698	Pallet Em Plástico, Na Cor Branca, Atóxico, Com Alta Durabilidade, Não Corrosivo, Lavável, Reciclável, Empilhável, Com Capacidade Mínima De Carga Estática De 3000kg, Medindo Aproximadamente 1200mm X 1000mm De Área Superior E Altura Aproximada De 145mm, Fenda Nas 4 Laterais	COE	UN	16
18	10698	Pallet Em Plástico, Na Cor Branca, Atóxico, Com Alta Durabilidade, Não Corrosivo, Lavável, Reciclável, Empilhável, Com Capacidade Mínima De Carga Estática De 3000kg, Medindo Aproximadamente 1200mm X 1000mm De Área Superior E Altura	CFAP	UN	08

		Aproximada De 145mm, Fenda Nas 4 Laterais			
19	124151	Balcao Termico Aquecimento Refeitorio/Restaurante,Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Cubas: 8, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Aquecimento: Agua, Acessorio: Sapata Niveladora, 12Cubas 1/1 X 200 Mm, Composicao: Corre Bandeja Dois Lados, Protetor Salivar, Termostato Digital, Potencia: 60 Hz, Tensao: 220 V. Código Do Item: 7320.002.0008 (Id - 124151). Complemento Do Id: - Tampo Superior Próprio Para Encaixe De 8Gn's (530 X 325 X 200mm); - Gabinete Fechado,Estruturado E Contraventado Em Perfis ECantoneiras Em Aço Inox, Equipados Com Pés Em TuboDe Aço Inox Com Sapatas Niveladoras; - Revestimento Frontal E Nas Laterais Do Gabinete; - Prateleira Superior Em Aço Inox E ProtetorSalivar Em Vidro Temperado Incolor De 10mmNas Laterais, Sustentadas Por Meio De Tubo DeAço Inox; - Paineil Tipo Meia-Saia, Com Termostato Digital Para Controle E Indicador De Temperatura; - Isolamento Térmico Em EspumaRígida De Poliuretano Injetado E ExpandidoDe Alta Densidade Entre As Paredes; - Aquecimento Por Meio De Resistências De Imersão Blindadas, Fabricadas Em Tubo De Aço Inox	AJG	UN	02
20	124151	Balcao Termico Aquecimento Refeitorio/Restaurante,Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Cubas: 8, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Aquecimento: Agua, Acessorio: Sapata Niveladora, 12Cubas 1/1 X 200 Mm, Composicao: Corre Bandeja Dois Lados,	COE	UN	02

		<p>Protetor Salivar, Termostato Digital, Potencia: 60 Hz, Tensao: 220 V. Código Do Item: 7320.002.0008 (Id - 124151). Complemento Do Id: - Tampo Superior Próprio Para Encaixe De 8Gn's (530 X 325 X 200mm); - Gabinete Fechado,Estruturado E Contraventado Em Perfis ECantoneiras Em Aço Inox, Equipados Com Pés Em TuboDe Aço Inox Com Sapatas Niveladoras; - Revestimento Frontal E Nas Laterais Do Gabinete; - Prateleira Superior Em Aço Inox E ProtetorSalivar Em Vidro Temperado Incolor De 10mmNas Laterais, Sustentadas Por Meio De Tubo DeAço Inox; - Painel Tipo Meia-Saia, Com Termostato Digital Para Controle E Indicador De Temperatura; - Isolamento Térmico Em EspumaRígida De Poliuretano Injetado E ExpandidoDe Alta Densidade Entre As Paredes; - Aquecimento Por Meio De Resistências De Imersão Blindadas, Fabricadas Em Tubo De Aço Inox</p>			
21	124151	<p>Balcao Termico Aquecimento Refeitório/Restaurante,Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Cubas: 8, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Aquecimento: Agua, Acessorio: Sapata Niveladora, 12Cubas 1/1 X 200 Mm, Composicao: Corre Bandeja Dois Lados, Protetor Salivar, Termostato Digital, Potencia: 60 Hz, Tensao: 220 V. Código Do Item: 7320.002.0008 (Id - 124151). Complemento Do Id: - Tampo Superior Próprio Para Encaixe De 8Gn's (530 X 325 X 200mm); - Gabinete Fechado,Estruturado E Contraventado Em Perfis ECantoneiras Em Aço Inox, Equipados Com Pés Em TuboDe Aço Inox Com Sapatas Niveladoras; -</p>	CFAP	UN	02

		<p>Revestimento Frontal E Nas Laterais Do Gabinete;</p> <p>- Prateleira Superior Em Aço Inox E Protetor Salivar Em Vidro Temperado Incolor De 10mm Nas Laterais, Sustentadas Por Meio De Tubo De Aço Inox; - Painel Tipo Meia-Saia, Com Termostato Digital Para Controle E Indicador De Temperatura; - Isolamento Térmico Em Espuma Rígida De Poliuretano Injetado E Expandido De Alta Densidade Entre As Paredes; - Aquecimento Por Meio De Resistências De Imersão Blindadas, Fabricadas Em Tubo De Aço Inox</p>			
22	158275	<p>Balcão Térmico Refrigerado Refeitório/Restaurante - Quantidade Cubas: 4, Material: Aço Inox Aisi 304, Dimensão Por Cuba (C X L X H): N/D, Acabamento: Aço Inox Aisi 304 Escovado, Composição: 2 Corre Bandejas, Protetor Salivar, Regulagem Manual Em Três Níveis De Altura, Termostato Eletromecânico Com Regulagem Manual, 2 Cubas Sobressalentes, Pes Rodízios 2 Com Freio E 2 Fixos, Tensão: 220v; Potência 4000w, Forma Fornecimento: Unidade</p>	AJG	UN	03
23	158275	<p>Balcão Térmico Refrigerado Refeitório/Restaurante - Quantidade Cubas: 4, Material: Aço Inox Aisi 304, Dimensão Por Cuba (C X L X H): N/D, Acabamento: Aço Inox Aisi 304 Escovado, Composição: 2 Corre Bandejas, Protetor Salivar, Regulagem Manual Em Três Níveis De Altura, Termostato Eletromecânico Com Regulagem Manual, 2 Cubas Sobressalentes, Pes Rodízios 2 Com Freio E 2 Fixos, Tensão: 220v; Potência 4000w, Forma Fornecimento: Unidade</p>	COE	UN	02
24	158275	<p>Balcão Térmico Refrigerado Refeitório/Restaurante - Quantidade Cubas: 4, Material: Aço Inox Aisi 304, Dimensão Por Cuba (C X L X H): N/D, Acabamento:</p>	CFAP	UN	04

		Aco Inox Aisi 304 Escovado, Composicao: 2 Corre Bandejas, Protetor Salivar, Regulagem Manual Em Tres Niveis De Altura, Termostato Eletromecanico Com Regulagem Manual, 2 Cubas Sobressalentes, Pes Rodizios 2 Com Freio E 2 Fixos, Tensao: 220v; Potência 4000w, Forma Fornecimento: Unidade			
25	98724	Balcao termico aquecimento refeitorio/restaurante - material: aco inox, quantidade cubas: 04, acabamento: aco, aquecimento: caixa termica, acessorio: sapata niveladora, composicao: protetor de salivas; Prateleira superior, potencia: 4 kw/h, tensao: 220 v	AJG	UN	01
26	98724	Balcao termico aquecimento refeitorio/restaurante - material: aco inox, quantidade cubas: 04, acabamento: aco, aquecimento: caixa termica, acessorio: sapata niveladora, composicao: protetor de salivas; Prateleira superior, potencia: 4 kw/h, tensao: 220 v	COE	UN	02
27	120889	Bebedouro, Tipo: Industrial, Capacidade: 100 L, Tensao: 110 / 220 V, Gabinete: Aco, Torneira: 3 Torneiras- 02 Geladas E 01 Natural, Caracteristicas Adicionais: Filtro De Carvao Ativado Com Tripla Filtragem (Por Fora Do Bebedouro), Termostato Fixo Com RegulagemDe Temperatura	AJG	UN	02
28	120889	Bebedouro, Tipo: Industrial, Capacidade: 100 L, Tensao: 110 / 220 V, Gabinete: Aco, Torneira: 3 Torneiras- 02 Geladas E 01 Natural, Caracteristicas Adicionais: Filtro De Carvao Ativado Com Tripla Filtragem (Por Fora Do Bebedouro), Termostato Fixo Com RegulagemDe Temperatura	COE	UN	01
29	120889	Bebedouro, Tipo: Industrial, Capacidade: 100 L, Tensao: 110 / 220 V, Gabinete: Aco, Torneira: 3 Torneiras- 02 Geladas E 01 Natural, Caracteristicas Adicionais: Filtro De Carvao Ativado Com Tripla Filtragem (Por Fora Do Bebedouro), Termostato Fixo Com RegulagemDe Temperatura	CFAP	UN	06
30	157820	Lixeira 1 - Tipo: Container, Formato: Retangular, Material: Polietileno Alta Densidade,	AJG	UN	06

		Acabamento: Interno Liso, Sem Reentrancias E Saliencias, Com Cantos Arredondados, Cor: Laranja, Capacidade: 240 L, Modelo Tampa: Fechamento Hermetico Fixada Ao Corpo Do Coletor Com Dobradicas E Parafusos Em Aco Inox, Cor Tampa: Laranja, Pedal: Com Pedal, Com Acionamento Automatico Por Meio Metalico, Material Pedal: N/A, Acabamento Pedal: N/A			
31	157820	Lixeira 1 - Tipo: Container, Formato: Retangular, Material: Polietileno Alta Densidade, Acabamento: Interno Liso, Sem Reentrancias E Saliencias, Com Cantos Arredondados, Cor: Laranja, Capacidade: 240 L, Modelo Tampa: Fechamento Hermetico Fixada Ao Corpo Do Coletor Com Dobradicas E Parafusos Em Aco Inox, Cor Tampa: Laranja, Pedal: Com Pedal, Com Acionamento Automatico Por Meio Metalico, Material Pedal: N/A, Acabamento Pedal: N/A	COE	UN	08
32	157820	Lixeira 1 - Tipo: Container, Formato: Retangular, Material: Polietileno Alta Densidade, Acabamento: Interno Liso, Sem Reentrancias E Saliencias, Com Cantos Arredondados, Cor: Laranja, Capacidade: 240 L, Modelo Tampa: Fechamento Hermetico Fixada Ao Corpo Do Coletor Com Dobradicas E Parafusos Em Aco Inox, Cor Tampa: Laranja, Pedal: Com Pedal, Com Acionamento Automatico Por Meio Metalico, Material Pedal: N/A, Acabamento Pedal: N/A	CFAP	UN	08
33	125442	Mesa, Refeitorio, Material Tampo: Mdf, Revestimento Tampo: Laminado Melaminico, Cor: Bege, Formato: Retangular, Dimensao (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, Material Estrutura: Aço Metalon, Revestimento Estrutura: Pintura Eletrostatica Em Tinta Epoxi, Cor Estrutura: Preta, Quantidade Cadeiras: Sem Cadeiras.	AJG	UN	43
34	125442	Mesa, Refeitorio, Material	COE	UN	42

		Tampo: Mdf, Revestimento Tampo: Laminado Melaminico, Cor: Bege, Formato: Retangular, Dimensao (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, Material Estrutura: Aço Metalon, Revestimento Estrutura: Pintura Eletrostatica Em Tinta Epoxi, Cor Estrutura: Preta, Quantidade Cadeiras: Sem Cadeiras.			
35	125442	Mesa, Refeitório, Material Tampo: Mdf, Revestimento Tampo: Laminado Melaminico, Cor: Bege, Formato: Retangular, Dimensao (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, Material Estrutura: Aço Metalon, Revestimento Estrutura: Pintura Eletrostatica Em Tinta Epoxi, Cor Estrutura: Preta, Quantidade Cadeiras: Sem Cadeiras.	CFAP	UN	130
36	182061	Cadeira (Uso Geral) - Material Estrutura: Aço Cromado E Plastico Polipropileno, Braco: Sem Braco, Encosto: Fixo, Revestimento Encosto: Polipropileno, Cor: N/D, Utilizacao: Area Interna, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	290
37	182061	Cadeira (Uso Geral) - Material Estrutura: Aço Cromado E Plastico Polipropileno, Braco: Sem Braco, Encosto: Fixo, Revestimento Encosto: Polipropileno, Cor: N/D, Utilizacao: Area Interna, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	252
38	182061	Cadeira (Uso Geral) - Material Estrutura: Aço Cromado E Plastico Polipropileno, Braco: Sem Braco, Encosto: Fixo, Revestimento Encosto: Polipropileno, Cor: N/D, Utilizacao: Area Interna, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	800
39	124224	Maquina Fatiador Frios, Material: Aço Inoxidavel, Acabamento: Aço Inoxidavel, Escovado, Uso: Domestico, Espessura Corte: 0,5 A 02 Mm, Diametro Disco: 300mm, Funcionamento: Automatico, Potencia Motor: 0,3 Kw, Frequencia: 60 Hz, Tensao: 220 V Complemento Do Id: - Equipamento Com Sistema De Segurança Nr 12; - Velocidade De Corte (Fatias/Min): 32 Fatias/Minuto; - Capacidade De Corte: Produtos Com Face Quadrada; Produtos Com Face Retangular;	AJG	UN	03

40	124224	<p>Produtos Com Face Circular</p> <p>Maquina Fatiador Frios, Material: Aco Inoxidavel, Acabamento: Aco Inoxidavel, Escovado, Uso: Domestico, Espessura Corte: 0,5 A 02 Mm, Diametro Disco: 300mm, Funcionamento: Automatico, Potencia Motor: 0,3 Kw, Frequencia: 60 Hz, Tensao: 220 V Complemento Do Id: - Equipamento Com Sistema De Segurança Nr 12; - Velocidade De Corte (Fatias/Min): 32 Fatias/Minuto; - Capacidade De Corte: Produtos Com Face Quadrada; Produtos Com Face Retangular; Produtos Com Face Circular</p>	COE	UN	01
41	124221	<p>Maquina Descascar Legumes / Descascador, Capacidade: 200 Kg/H, Material: Aco Inox, Potencia: 0,5cv/520w, Tensao: 220v Complemento Do Id: - Máquina Montada Sobre Pés Metálicos De Altura De 160mm, Com Borracha Antiderrapante; - Frequência: 60hz; - Contém Disco Abrasivo Confeccionado Em Chapa De Aço Carbono Revestido Com Óxido De Alumínio; - Equipada Com Bocal Especial Para O Descarregamento Do Produto Após Processado; - Produto Em Conformidade Com A Nr-12</p>	AJG	UN	01
42	124221	<p>Maquina Descascar Legumes / Descascador, Capacidade: 200 Kg/H, Material: Aco Inox, Potencia: 0,5cv/520w, Tensao: 220v Complemento Do Id: - Máquina Montada Sobre Pés Metálicos De Altura De 160mm, Com Borracha Antiderrapante; - Frequência: 60hz; - Contém Disco Abrasivo Confeccionado Em Chapa De Aço Carbono Revestido Com Óxido De Alumínio; - Equipada Com Bocal Especial Para O Descarregamento Do Produto Após Processado; - Produto Em</p>	COE	UN	01

		Conformidade Com A Nr-12			
43	124221	Maquina Descascar Legumes / Descascador, Capacidade: 200 Kg/H, Material: Aco Inox, Potencia: 0,5cv/520w, Tensao: 220v Complemento Do Id: - Máquina Montada Sobre Pés Metálicos De Altura De 160mm, Com Borracha Antiderrapante; - Frequência: 60hz; - Contém Disco Abrasivo Confeccionado Em Chapa De Aço Carbono Revestido Com Óxido De Alumínio; - Equipada Com Bocal Especial Para O Descarregamento Do Produto Após Processado; - Produto Em Conformidade Com A Nr-12	CFAP	UN	02
44	123811	Maquina Producao Gelo, Material: Aco Inox, Capacidade Producao/Dia: 75 Kg, Capacidade Armazenamento Gelo: 25 Kg, Tensao: 127 V, Dimensao (L X H X P):57 X 111 X 54 Cm, Acessorio: N/A	AJG	UN	04
45	123811	Maquina Producao Gelo, Material: Aco Inox, Capacidade Producao/Dia: 75 Kg, Capacidade Armazenamento Gelo: 25 Kg, Tensao: 127 V, Dimensao (L X H X P):57 X 111 X 54 Cm, Acessorio: N/A	COE	UN	01
46	123811	Maquina Producao Gelo, Material: Aco Inox, Capacidade Producao/Dia: 75 Kg, Capacidade Armazenamento Gelo: 25 Kg, Tensao: 127 V, Dimensao (L X H X P):57 X 111 X 54 Cm, Acessorio: N/A	CFAP	UN	04
47	79639	Picador Carne Industrial, Material: Aco Inox, Potencia: 1 Cv, Capacidade: 200 Kg/H, Tensao: 110/220 V. Frequência: 60hz - Dimensões (H X L X P): 500 X 325 X 720 Mm; - Conjunto Único Formado Pelo Caracol, Disco E Faca; - Conjunto Da Boca Mais Caracol Em Ferro Fundido Estanhado, Com Sistema Que Impede O Acesso Das Mãos As Áreas De Corte; - Gabinete De Chapa De Aço Inox Escovado; - Bandeja Em Aço Inox; - Sistema De Transmissão Por Engrenagens De Aço E	AJG	UN	01

		<p>Rolamentos, Sem Eixo Excêntrico, Dispensando Regulagens Para Eliminar Ruídos; - Contém Botão De Emergência, Chave Geral, Botão De Resetagem; - Bandeja Com Sensor De Segurança Não Permitindo O Funcionamento Da Máquina Quando Removida; - Anteparo Localizado No Bocal Da Bandeja Que Impede O Acesso Das Mãos Nas Áreas De Corte.</p>			
48	79639	<p>Picador Carne Industrial, Material: Aço Inox, Potencia: 1 Cv, Capacidade: 200 Kg/H, Tensao: 110/220 V.</p> <p>Frequência: 60hz - Dimensões (H X L X P): 500 X 325 X 720 Mm; - Conjunto Único Formado Pelo Caracol, Disco E Faca; - Conjunto Da Boca Mais Caracol Em Ferro Fundido Estanhado, Com Sistema Que Impede O Acesso Das Mãos As Áreas De Corte; - Gabinete De Chapa De Aço Inox Escovado; - Bandeja Em Aço Inox; - Sistema De Transmissão Por Engrenagens De Aço E Rolamentos, Sem Eixo Excêntrico, Dispensando Regulagens Para Eliminar Ruídos; - Contém Botão De Emergência, Chave Geral, Botão De Resetagem; - Bandeja Com Sensor De Segurança Não Permitindo O Funcionamento Da Máquina Quando Removida; - Anteparo Localizado No Bocal Da Bandeja Que Impede O Acesso Das Mãos Nas Áreas De Corte.</p>	COE	UN	01
49	79639	<p>Picador Carne Industrial, Material: Aço Inox, Potencia: 1 Cv, Capacidade: 200 Kg/H, Tensao: 110/220 V.</p> <p>Frequência: 60hz - Dimensões (H X L X P): 500 X 325 X 720 Mm; - Conjunto Único Formado Pelo Caracol, Disco E Faca; - Conjunto</p>	CFAP	UN	02

		Da Boca Mais Caracol Em Ferro Fundido Estanhado, Com Sistema Que Impede O Acesso Das Mãos As Áreas De Corte; - Gabinete De Chapa De Aço Inox Escovado; - Bandeja Em Aço Inox; - Sistema De Transmissão Por Engrenagens De Aço E Rolamentos, Sem Eixo Excêntrico, Dispensando Regulagens Para Eliminar Ruídos; - Contém Botão De Emergência, Chave Geral, Botão De Resetagem; - Bandeja Com Sensor De Segurança Não Permitindo O Funcionamento Da Máquina Quando Removida; - Anteparo Localizado No Bocal Da Bandeja Que Impede O Acesso Das Mãos Nas Áreas De Corte.			
50	168247	Mixer, Triturador Alimentos, Tipo: Industrial, Material: Aço Inox, Velocidade: 02, Potencia: 600 W, Tensão: 127 V, Número Lâminas: 04, Acessórios: N/A, Características Adicionais: Transmissão Desmontável De Aço Inox., Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	01
51	168247	Mixer, Triturador Alimentos, Tipo: Industrial, Material: Aço Inox, Velocidade: 02, Potencia: 600 W, Tensão: 127 V, Número Lâminas: 04, Acessórios: N/A, Características Adicionais: Transmissão Desmontável De Aço Inox., Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	01
52	124223	Processador Alimento, Multiuso (Utensílio Cozinha), Material: Aço Inox Aisi 304 Liga E Alumínio Anodizado, Cor: N/A, Capacidade Recipiente: 5,0kg/Min, Velocidades: 1, Tensão: 220v/60hz, Acessório: 2 Placas Fatiadoras De 1,5 E 4mm E 1 Placa Desfiadora De 3,0mm	AJG	UN	02
53	124223	Processador Alimento, Multiuso (Utensílio Cozinha), Material: Aço Inox Aisi 304 Liga E Alumínio Anodizado, Cor: N/A, Capacidade Recipiente:	COE	UN	01

		5,0kg/Min, Velocidades: 1, Tensao: 220v/60hz, Acessorio: 2 Placas Fatiadoras De 1,5 E 4mm E 1 Placa Desfiadora De 3,0mm			
54	124223	Processador Alimento, Multiuso (Utensilio Cozinha),Material: Aco Inox Aisi 304 Liga E Aluminio Anodizado, Cor: N/A, Capacidade Recipiente: 5,0kg/Min, Velocidades: 1, Tensao: 220v/60hz, Acessorio: 2 Placas Fatiadoras De 1,5 E 4mm E 1 Placa Desfiadora De 3,0mm	CFAP	UN	02
55	154389	Fogao Industrial - Quantidadeboca: 10, Largura: 2.83 Cm, Queimador: 8 Queimadores Com Espalhadores Duplos Retos E 02 Queimadores De Tubos Longos Com Curva Para A Squerda E Espalhador Simples, Altura: 80 Cm, Forno: Com, Profundidade: 108 Cm, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	02
56	154389	Fogao Industrial - Quantidadeboca: 10, Largura: 2.83 Cm, Queimador: 8 Queimadores Com Espalhadores Duplos Retos E 02 Queimadores De Tubos Longos Com Curva Para A Squerda E Espalhador Simples, Altura: 80 Cm, Forno: Com, Profundidade: 108 Cm, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	02
57	162494	Coifa Com Exaustor Para Cozinha - Material: Aço Inox, Cor: Inox, Capacidade Extracao: 60 M³/Min, Dimensao (H X L X P): 80cm X 283cm X 108cm, Funcao: Com Filtros, Potencia: 1/2 Cv , Tensao: 220v, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	02
58	123914	Chapa Grelhar - Funcionamento: Eletrico, Tipo: Antiaderente, Material: Aco Inox, Acabamento: Galvanizado, Cabo: Com, Formato: Retangular , Tensao: 127 V, Potencia: 1500 W, Caracteristicas Adicionais: Chapa Lisa , Acessorios: Coletor De Gordura -	AJG	UN	02
59	123914	Chapa Grelhar - Funcionamento: Eletrico,	COE	UN	01

		<p>Tipo: Antiaderente, Material: Aço Inox, Acabamento: Galvanizado, Cabo: Com, Formato: Retangular , Tensao: 127 V, Potencia: 1500 W, Características Adicionais: Chapa Lisa , Acessorios: Coletor De Gordura</p>			
60	107733	<p>Pia Aço Inox Industrial 150x60x90 Cm Cuba Dupla E Chapa Com Espessura De 0,8 Mm. Produto Em Aço Inox. Acabamento: Escovado. Pés: Tubo De 1" - Chapa #20. Espessura Da Chapa: #22(0,8mm) Aisi 430. Capacidade De Carga Mesa: 120 Kg Distribuídos. Capacidade Estrado Inferior: 60 Kg Distribuídos. Reforço Debaixo Do Tampo Para Maior Resistência. Travamento Inferior Em Senestrado Para Utilização Como Prateleira. Sapatas De Regulagem (Nylon). Cuba Soldada Em Argônio. Peso: 50 Kg. Medidas: 150x60x90 Cm</p>	AJG	UN	02
61	136113	<p>Pia Aço Inox Industrial 150x60x90 Cm Cuba Esquerda E Chapa Com Espessura De 0,8mm. Tamanho Da Cuba: 50x40x30 Cm. Produto Em Aço Inox. Acabamento: Escovado. Pés: Tubo De 1" - Chapa #20. Espessura Da Chapa: #22(0,8mm)Aisi 430. Capacidade De Carga Mesa: 120 Kg Distribuídos. Capacidade Estrado Inferior: 60 KgDistribuídos. Reforço Debaixo Do Tampo Para Maior Resistência Travamento Inferior Em SenestradoPara Utilização Como Prateleira. Sapatas De Regulagem (Nylon). Cuba Soldada Em Argônio. Peso: 50 Kg. Medidas: 150x60x90 Cm</p>	AJG	UN	01
62	33414	<p>Balcao De Apoio Com Tampo Superior Em Aço Inoxidável 430, Apoiado Diretamente Na Estrutura, Sem Utilizar Madeira; Suporta Até 130 Kg De Carga Distribuída Sobre A Bancada; Estrutura E Paneleiro Em Aço Tubular Sae 1020, Com Pintura A Pó Eletrostática Com Base</p>	AJG	UN	20

		Fosfatizada; Pés Emborrachados, Anti-Derrapantes. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (Ba16) / 1900mm, Profundidade: 800mm (Ba16) / 900mm			
63	33414	Balcao De Apoio Com Tampo Superior Em Aço Inoxidável 430, Apoiado Diretamente Na Estrutura, Sem Utilizar Madeira; Suporta Até 130 Kg De Carga Distribuída Sobre A Bancada; Estrutura E Paineleiro Em Aço Tubular Sae 1020, Com Pintura A Pó Eletrostática Com Base Fosfatizada; Pés Emborrachados, Anti-Derrapantes. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (Ba16) / 1900mm, Profundidade: 800mm (Ba16) / 900mm	COE	UN	02
64	33414	Balcao De Apoio Com Tampo Superior Em Aço Inoxidável 430, Apoiado Diretamente Na Estrutura, Sem Utilizar Madeira; Suporta Até 130 Kg De Carga Distribuída Sobre A Bancada; Estrutura E Paineleiro Em Aço Tubular Sae 1020, Com Pintura A Pó Eletrostática Com Base Fosfatizada; Pés Emborrachados, Anti-Derrapantes. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (Ba16) / 1900mm, Profundidade: 800mm (Ba16) / 900mm	CFAP	UN	12
65	123803	Mesa Multiuso Cozinha Industrial, Modelo: Retangular, Material Tampo: Aço Inox Escovado Aisi 304 , Liga 18.8, Material Armacao: Pés Tubulares E Estrutura Inferior Em Aço Inoxidavel, Sapatas Niveladoras Reguláveis, Prateleira: Sem Prateleira E Com Um Furo Para Selecao De Cereais	AJG	UN	02
66	123803	Mesa Multiuso Cozinha Industrial, Modelo: Retangular, Material Tampo: Aço Inox Escovado Aisi 304 , Liga 18.8, Material Armacao: Pés Tubulares E Estrutura Inferior Em Aço Inoxidavel, Sapatas Niveladoras Reguláveis, Prateleira: Sem Prateleira E Com Um Furo Para Selecao De Cereais	COE	UN	14
67	123803	Mesa Multiuso Cozinha	CFAP	UN	01

		Industrial, Modelo: Retangular, Material Tampa: Aço Inox Escovado Aisi 304 , Liga 18.8, Material Armacao: Pés Tubulares E Estrutura Inferior Em Aço Inoxidavel, Sapatas Niveladoras Reguláveis, Prateleira: Sem Prateleira E Com Um Furo Para Selecao De Cereais			
68	136790	Tanque Industrial Em Aço Inox - Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304. Comprimento(M): 1. Largura(M): 0.7. Altura(M): 0.85. Medida Cuba (Cm): 90 Comp X 63 Larg X 50 Prof. Espessura Da Chapa (Mm): 0.8 Mm. Diâmetro Dos Tubos: Uma Polegada E Meia. Materiais: Aço Inoxidável. Cor: Aço Inoxidável	AJG	UN	03
69	120976	Liquidificador Industrial, Funcoes: Alta Rotacao (3500 Rpm), Capacidade: 25 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 1130 X 380 X 525 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 1,5/1240 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V Complemento Do Id: - Pés Em Forma De Cavaletes Construídos Em Aço Inox E Sapatas Antiderrapantes Com Trava Do Sistema Basculante Acionada Por Pedal; - Hélices Trituradoras Em Aço Inox Aisi 204 – Liga 18/8.	AJG	UN	02
70	120976	Liquidificador Industrial, Funcoes: Alta Rotacao (3500 Rpm), Capacidade: 25 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 1130 X 380 X 525 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 1,5/1240 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V Complemento Do Id: - Pés Em Forma De Cavaletes Construídos Em Aço Inox E Sapatas Antiderrapantes Com Trava Do Sistema Basculante Acionada Por Pedal; - Hélices Trituradoras Em Aço Inox Aisi 204 – Liga 18/8.	COE	UN	01
71	120976	Liquidificador Industrial,	CFAP	UN	02

		<p>Funcoes: Alta Rotacao (3500 Rpm), Capacidade: 25 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 1130 X 380 X 525 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 1,5/1240 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V Complemento Do Id:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pés Em Forma De Cavaletes Construídos Em Aço Inox E Sapatas Antiderrapantes Com Trava Do Sistema Basculante Acionada Por Pedal; - Hélices Trituradoras Em Aço Inox Aisi 204 – Liga 18/8. 			
72	134682	<p>Liquidificador Industrial - Funcoes: Liquidificador/Triturador, Capacidade: 5 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 450 X 200 X 200 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 900 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V, Forma Fornecimento: Unidade</p>	AJG	UN	02
73	134682	<p>Liquidificador Industrial - Funcoes: Liquidificador/Triturador, Capacidade: 5 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 450 X 200 X 200 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 900 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V, Forma Fornecimento: Unidade</p>	COE	UN	02
74	134682	<p>Liquidificador Industrial - Funcoes: Liquidificador/Triturador, Capacidade: 5 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 450 X 200 X 200 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 900 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V, Forma Fornecimento: Unidade</p>	CFAP	UN	03
75	5602	<p>Cortador legumes tripe, material: aço inox, espessura navalha: 0,6 mm.</p>	AJG	UN	02
76	5602	<p>Cortador legumes tripe, material: aço inox, espessura navalha: 0,6 mm.</p>	COE	UN	01
77	98755	<p>Estufa Aquecida Pass-Through, Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Isolamento: Poliuretano, Tipo: Aquecido, Posicao: Vertical, Revestimento Interno: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Portas: 02 A 04, Material</p>	AJG	UN	04

		<p>Porta: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Termocontrolador: Digital, Tensão: 220 V, Acessórios: Grades; Para 24 Gns Complemento Do Id: - Acabamento Escovado Interna E Externamente - Dotado De 02 A 04 Portas Em Aço Inoxidável Liga 18/8, Sendo Uma A Duas De Cada Lado; - Aquecimento Por Resistências Elétricas Blindadas; - Grades Para Gn (Gastronorms) Padrão 1/1 Inclusas; - Equipado Com 24 Recipientes Gn 1/1 X65mm, Com Alças E Tampas; - Temperatura Operacional: 70° A80°C;</p>			
78	98755	<p>Estufa Aquecida Pass-Through, Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Isolamento: Poliuretano, Tipo: Aquecido, Posição: Vertical, Revestimento Interno: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Portas: 02 A 04, Material Porta: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Termocontrolador: Digital, Tensão: 220 V, Acessórios: Grades; Para 24 Gns Complemento Do Id: - Acabamento Escovado Interna E Externamente - Dotado De 02 A 04 Portas Em Aço Inoxidável Liga 18/8, Sendo Uma A Duas De Cada Lado; - Aquecimento Por Resistências Elétricas Blindadas; - Grades Para Gn (Gastronorms) Padrão 1/1 Inclusas; - Equipado Com 24 Recipientes Gn 1/1 X65mm, Com Alças E Tampas; - Temperatura Operacional: 70° A80°C;</p>	COE	UN	01
79	98755	<p>Estufa Aquecida Pass-Through, Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Isolamento: Poliuretano, Tipo: Aquecido, Posição: Vertical, Revestimento Interno: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Portas: 02 A 04, Material Porta: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Termocontrolador: Digital, Tensão: 220 V, Acessórios: Grades; Para 24 Gns</p>	CFAP	UN	02

		<p>Complemento Do Id:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acabamento Escovado Interna E Externamente - Dotado De 02 A 04 Portas Em AçoInoxidável Liga 18/8, Sendo Uma A Duas De CadaLado; - Aquecimento Por ResistênciasElétricas Blindadas; - Grades Para Gn (Gastronorms)Padrão 1/1 Inclusas; - Equipado Com 24 Recipientes Gn 1/1 X65mm, Com Alças E Tampas; - Temperatura Operacional: 70° A80°c; 			
80	98646	<p>Carro Detritos, Material: Aco Inox 304, Tratamento: N/A, Acabamento: Aço, Capacidade: 80 L, Espessura: N/A, Diâmetro: 470 Mm, Altura: 550 Mm, Rodas: 4 Rodizios, Freio: Com Trava</p> <p>Complemento Do Id: - Com Tampa Acionada Por Pedal</p>	AJG	UN	10
81	98646	<p>Carro Detritos, Material: Aco Inox 304, Tratamento: N/A, Acabamento: Aço, Capacidade: 80 L, Espessura: N/A, Diâmetro: 470 Mm, Altura: 550 Mm, Rodas: 4 Rodizios, Freio: Com Trava</p> <p>Complemento Do Id: - Com Tampa Acionada Por Pedal</p>	COE	UN	04
82	98646	<p>Carro Detritos, Material: Aco Inox 304, Tratamento: N/A, Acabamento: Aço, Capacidade: 80 L, Espessura: N/A, Diâmetro: 470 Mm, Altura: 550 Mm, Rodas: 4 Rodizios, Freio: Com Trava</p> <p>Complemento Do Id: - Com Tampa Acionada Por Pedal</p>	CFAP	UN	20
83	163593	<p>Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Americana, Capacidade: 500 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensao: 220 V, Entrada D`Agua: 3/4``, Entrada Vapor: 1.1/4``, Escoamento: 1.1/2``, Saída</p> <p>Condensador: 3/4``, Forma Fornecimento: Unidade</p>	AJG	UN	02
84	163593	<p>Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga</p>	CFAP	UN	02

		18.8 Com Tampa Americana, Capacidade: 500 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensão: 220 V, Entrada D`Água: 3/4``, Entrada Vapor: 1.1/4``, Escoamento: 1.1/2``, Saída Condensador: 3/4``, Forma Fornecimento: Unidade			
85	179392	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Autoclavada, Capacidade: 200 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensão: 220 V, Entrada D`Água: 1/2``, Entrada Vapor: 1/2``, Escoamento: 1.1/4``, Saída Condensador: N/A, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	01
86	179392	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Autoclavada, Capacidade: 200 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensão: 220 V, Entrada D`Água: 1/2``, Entrada Vapor: 1/2``, Escoamento: 1.1/4``, Saída Condensador: N/A, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	02
87	179392	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Autoclavada, Capacidade: 200 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensão: 220 V, Entrada D`Água: 1/2``, Entrada Vapor: 1/2``, Escoamento: 1.1/4``, Saída Condensador: N/A, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	02
88	136322	Lavatório Inox - Automático Para Assepsia Das Mãos, Confeccionado Inteiramente Em Aisi 304. Pia De Fixar Na Parede Utilizada Para Assepsia Com Acionamento Por Joelho Que Dispensa O Contato Das Mãos, Largura 400 Mm, Profundidade 300 Mm, Altura: 220 Mm, Tensão 220v Monofásico.	AJG	UN	05
89	136322	Lavatório Inox - Automático Para Assepsia Das Mãos, Confeccionado Inteiramente Em Aisi 304. Pia De Fixar Na Parede Utilizada	COE	UN	01

		Para Assepsia Com Acionamento Por Joelho Que Dispensa O Contato Das Mãos, Largura 400 Mm, Profundidade 300 Mm, Altura: 220 Mm, Tensão 220v Monofásico.			
90	136322	Lavatório Inox - Automático Para Assepsia Das Mãos, Confeccionado Inteiramente Em Aisi 304. Pia De Fixar Na Parede Utilizada Para Assepsia Com Acionamento Por Joelho Que Dispensa O Contato Das Mãos, Largura 400 Mm, Profundidade 300 Mm, Altura: 220 Mm, Tensão 220v Monofásico.	CFAP	UN	02
91	123532	Banho Maria A Gás Capacidade 72l Para 04 Gn, Dimensão 1000x1000x900 Código Do Item: 7310.006.0002	AJG	UN	01
92	123532	Banho Maria A Gás Capacidade 72l Para 04 Gn, Dimensão 1000x1000x900 Código Do Item: 7310.006.0002	CFAP	UN	01
93	133118	Carro De Servico - Materialestrutura: Aco Inoxidavel Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Bandeja: 3 Bandejas, Capacidade Carga: 300 Kg, Quantidade Rodas: 4 Rodizios De 3'', Caracteristicas Adicionais: Com Arcos Tubulares De Empurrar, Dimensao (A X L X P): 930 X 550 X 790 Mm	AJG	UN	03
94	133118	Carro De Servico - Materialestrutura: Aco Inoxidavel Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Bandeja: 3 Bandejas, Capacidade Carga: 300 Kg, Quantidade Rodas: 4 Rodizios De 3'', Caracteristicas Adicionais: Com Arcos Tubulares De Empurrar, Dimensao (A X L X P): 930 X 550 X 790 Mm	COE	UN	02
95	133118	Carro De Servico - Materialestrutura: Aco Inoxidavel Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Bandeja: 3 Bandejas, Capacidade Carga: 300 Kg, Quantidade Rodas: 4 Rodizios De 3'', Caracteristicas Adicionais: Com Arcos Tubulares De Empurrar, Dimensao (A X	CFAP	UN	02

		L X P): 930 X 550 X 790 Mm			
96	124197	Refrigerador Freezer, Posicao: Vertical, Capacidade: 1820l, Acabamento: Aco Inoxidavel, Tensao: 220 V, Quantidade Porta: 6 Portas Bipartidas, Acessorio: Termostato Digital, Tipo Abertura Porta: Lateral, Dimensao (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 Mm, Tipo Porta: Cega, Degelo: Automatico Complemento Do Id: - Portas Bipartidas ComSistema De Fechamento Magnético E PuxadoresLaterais Em Poliamida 6.0; - Corpo Interno,Externo E Dobradiças Em Aço Inoxidável; -Unidade De Refrigeração Incorporada; -Variação De Temperatura De +2 A +6°C; - Pés Reguladores De Altura; - Inclusas: 02 Grades E 03Pares De Trilhos Por Porta - Tensão: 220v	AJG	UN	02
97	124197	Refrigerador Freezer, Posicao: Vertical, Capacidade: 1820l, Acabamento: Aco Inoxidavel, Tensao: 220 V, Quantidade Porta: 6 Portas Bipartidas, Acessorio: Termostato Digital, Tipo Abertura Porta: Lateral, Dimensao (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 Mm, Tipo Porta: Cega, Degelo: Automatico Complemento Do Id: - Portas Bipartidas ComSistema De Fechamento Magnético E PuxadoresLaterais Em Poliamida 6.0; - Corpo Interno,Externo E Dobradiças Em Aço Inoxidável; -Unidade De Refrigeração Incorporada; -Variação De Temperatura De +2 A +6°C; - Pés Reguladores De Altura; - Inclusas: 02 Grades E 03Pares De Trilhos Por Porta - Tensão: 220v	COE	UN	02
98	124197	Refrigerador Freezer, Posicao: Vertical, Capacidade: 1820l, Acabamento: Aco Inoxidavel, Tensao: 220 V, Quantidade Porta: 6 Portas Bipartidas, Acessorio: Termostato Digital, Tipo Abertura Porta: Lateral, Dimensao (H X L X P): 2050 X	CFAP	UN	04

		2100 X 800 Mm, Tipo Porta: Cega, Degelo: Automatico Complemento Do Id: - Portas Bipartidas Com Sistema De Fechamento Magnético E Puxadores Laterais Em Poliamida 6.0; - Corpo Interno, Externo E Dobradiças Em Aço Inoxidável; - Unidade De Refrigeração Incorporada; - Variação De Temperatura De +2 A +6°C; - Pés Reguladores De Altura; - Inclusas: 02 Grades E 03 Pares De Trilhos Por Porta - Tensão: 220v			
99	27314	Maquina Amaciar Bife, Tipo: Eletrico, Material: Aco Inox, Motor: 1/2 Hp, Tensao: 110 / 220 V	AJG	UN	01
100	27314	Maquina Amaciar Bife, Tipo: Eletrico, Material: Aco Inox, Motor: 1/2 Hp, Tensao: 110 / 220 V	COE	UN	01
101	27314	Maquina Amaciar Bife, Tipo: Eletrico, Material: Aco Inox, Motor: 1/2 Hp, Tensao: 110 / 220 V	CFAP	UN	01
102	102776	Serra Fita Industrial Para Carne, Com Protetor De Lâmina E Limitador De Corte, Corte De Precisão, Aço Inoxidável, Inclusive Os Volantes, Normas Abnt Nbr 5410 E Nbr 7500, Mesa Medindo Em Torno De 700 X 800mm, Dimensões De Corte (Largura X Altura): 38,7 Cm X 27,2 Cm, Lâmina (Comprimento X Largura): 2,82 Cm X 1,5 Cm , Potência Do Motor 1,0cv.	AJG	UN	01
103	102776	Serra Fita Industrial Para Carne, Com Protetor De Lâmina E Limitador De Corte, Corte De Precisão, Aço Inoxidável, Inclusive Os Volantes, Normas Abnt Nbr 5410 E Nbr 7500, Mesa Medindo Em Torno De 700 X 800mm, Dimensões De Corte (Largura X Altura): 38,7 Cm X 27,2 Cm, Lâmina (Comprimento X Largura): 2,82 Cm X 1,5 Cm , Potência Do Motor 1,0cv.	CFAP	UN	01
104	165062	Maquina Lavadora Louca - Modelo: Carga Frontal, Material: Aco Inox Aisi 304, Capacidade: 150 Gavetas/Hora, Consumo Agua/Ciclo:	AJG	UN	02

		500 Litros/Hora, Potencia Bomba Lavagem: 2,0 Cv, Potencia Enxague0,5 Cv, Potencia Total: 3,0 Cv, Tensao Alimentacao: 220 V , Temperatura Agua Lavagem: 55 - 65°C, Temperatura Agua Enxague: 80 ~ 90°C, Dimensoes: 1100 X 805 X 1380 Mm, Forma Fornecimento			
105	165062	Maquina Lavadora Louca - Modelo: Carga Frontal, Material: Aco Inox Aisi 304, Capacidade: 150 Gavetas/Hora, Consumo Agua/Ciclo: 500 Litros/Hora, Potencia Bomba Lavagem: 2,0 Cv, Potencia Enxague0,5 Cv, Potencia Total: 3,0 Cv, Tensao Alimentacao: 220 V , Temperatura Agua Lavagem: 55 - 65°C, Temperatura Agua Enxague: 80 ~ 90°C, Dimensoes: 1100 X 805 X 1380 Mm, Forma Fornecimento	COE	UN	01
106	165062	Maquina Lavadora Louca - Modelo: Carga Frontal, Material: Aco Inox Aisi 304, Capacidade: 150 Gavetas/Hora, Consumo Agua/Ciclo: 500 Litros/Hora, Potencia Bomba Lavagem: 2,0 Cv, Potencia Enxague0,5 Cv, Potencia Total: 3,0 Cv, Tensao Alimentacao: 220 V , Temperatura Agua Lavagem: 55 - 65°C, Temperatura Agua Enxague: 80 ~ 90°C, Dimensoes: 1100 X 805 X 1380 Mm, Forma Fornecimento	CFAP	UN	02
107	123762	Estante Em Aço Inox Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304, 4Planos Gradeados, Estrutura Em Perfil L EPés Com Sapatas Niveladoras Em Polietileno. Altura: 1,75 M; Largura: 50 Cm; Comprimento 1,20 M.	AJG	UN	10
108	123762	Estante Em Aço Inox Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304, 4Planos Gradeados, Estrutura Em Perfil L EPés Com Sapatas Niveladoras Em Polietileno. Altura: 1,75 M; Largura: 50 Cm; Comprimento	COE	UN	14

		1,20 M.			
109	123762	Estante Em Aço Inox Construída Inteira Em Aço Inox Aisi 304, 4 Planos Gradeados, Estrutura Em Perfil L EPés Com Sapatas Niveladoras Em Polietileno. Altura: 1,75 M; Largura: 50 Cm; Comprimento 1,20 M.	CFAP	UN	10
110	130765	Prateleira, Material Aço Inoxidável, Comprimento 1,90 M, Largura 0,40 M, Características Adicionais Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Aplicação Cozinha Industrial	AJG	UN	10
111	130765	Prateleira, Material Aço Inoxidável, Comprimento 1,90 M, Largura 0,40 M, Características Adicionais Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Aplicação Cozinha Industrial	COE	UN	04
112	130765	Prateleira, Material Aço Inoxidável, Comprimento 1,90 M, Largura 0,40 M, Características Adicionais Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Aplicação Cozinha Industrial	CFAP	UN	08

3.1.1 Para fins de características e detalhamento dos objetos constantes no item anterior, prevalecerão as especificações técnicas contidas no Anexo I deste Termo de Referência.

3.1.2 Os itens da tabela acima 05, 06, 07, 08, 27, 28, 29, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 55, 56, 57, 77, 78, 79, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 96, 97, 98, 104, 105 e 106 incluem, além da aquisição dos materiais, suas respectivas montagens e/ou instalações com fornecimento de todo material necessário à instalação.

4. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1 PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

4.1.1 A entrega dos objetos deverá respeitar o prazo de 20 (vinte) dias úteis, após o recebimento da nota de empenho e mais 5 (cinco) dias úteis, para montagem e instalação de materiais e equipamentos que se fizerem necessários.

4.1.2 Os bens adquiridos deverão ser entregues em dias úteis, no horário compreendido entre 9h e 17horas nos endereços abaixo:

OPM	ENDEREÇO
Ajudância Geral - AJG	Rua Evaristo da Veiga, nº 78 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20031-040.
Comando de Operações Especiais - COE	R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos, Rio de Janeiro - RJ, 21030-250.

Centro de Formação e Aperfeiçoamento de Praças - CFAP	Av. Marechal Fontenele, 2906 - Jardim Sulacap, Rio de Janeiro - RJ, 21741-320.
---	--

4.2 CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.2.1 A empresa contratada deverá realizar a entrega de **FORMA PARCELADA**, de acordo com a disponibilidade orçamentário da pasta no momento da aquisição.

4.2.2 Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e todas as demais despesas, serão de responsabilidade da empresa contratada.

4.2.3 A empresa deverá comunicar as OPM's, com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para a entrega dos objetos, por escrito ou pelo telefone conforme tabela abaixo:

OPM	TELEFONE	E-MAIL
Ajudância Geral - AJG	(21) 99306-1182	p4_ajg@pmerj.rj.go.br.
Comando de Operações Especiais - COE	(21) 2334-7976	projetos.coe.pmerj@gmail.com
Centro de Formação e Aperfeiçoamento de Praças - CFAP	(21) 98967-2067	rancho.cfap@gmail.com

4.2.4 Durante o transporte e o armazenamento, o objeto deve ser acondicionado em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, utilizando-se de materiais recicláveis, em apreço a responsabilidade socioambiental.

4.2.5 O transporte, a descarga, a montagem e instalação dos materiais correrão por conta da contratada sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

4.2.6 Os objetos descritos no item 3.1.2 deste Termo de Referência serão considerados entregues, após todos os aparelhos estiverem devidamente instalados e aptos para utilização.

5. ENTREGA TÉCNICA

5.1 Após o recebimento provisório, a Contratada deverá realizar a entrega técnica dos itens acima 05, 06, 07, 08, 27, 28, 29, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 55, 56, 57, 77, 78, 79, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 96, 97, 98, 104, 105 e 106, descritos no tópico 3.1 deste Termo de Referência, em data a ser acordada com a Comissão de Fiscalização.

5.2 Os ensaios práticos serão realizados nos endereços constante no item 4.1.2.

5.3 A empresa deverá apresentar esclarecimentos acerca dos cuidados usuais e adicionais (manutenção preventiva diária, semanal e mensal), especialmente dos componentes e equipamentos mecânicos e eletrônicos que integram o conjunto do objeto.

5.4 A Contratada deverá fornecer no ato da entrega técnica os certificados de garantia que atestem a qualidade do objeto, descrevendo a abrangência da mesma.

6. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE ACEITE DO OBJETO

6.1 O recebimento do objeto estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, cabendo à verificação aos representantes da Contratante.

6.2 Caso as especificações estejam fora dos padrões estabelecidos neste Termo de Referência, o objeto será rejeitado pela Comissão de Fiscalização da SEPM.

6.3 A qualidade será avaliada com base nas análises mecânica e ferramental do objeto entregue, inclusive com a avaliação funcional das ferramentas agregadas ao mesmo.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1 Para fins de comprovação da capacidade técnica, deverão ser apresentados um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove ter cumprido, de forma satisfatória, a execução de objeto compatível ou com complexidade superior ao especificado neste Termo de Referência.

7.1.1 O referido Atestado/Declaração deverá indicar nome, função, endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio que possibilite um eventual contato pelo CONTRATANTE.

7.2 O(s) atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) comprovar que o licitante já forneceu ao menos 30% (trinta por cento) do quantitativo total previsto para esta contratação.

7.3 Será admitido o somatório de atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica para alcançar o quantitativo previsto.

7.4 As exigências de qualificação técnica têm por objetivo verificar, pela análise de sua experiência pretérita, se o licitante possui condições técnicas-operacionais para executar a contento todo o objeto do certame, não só pelo volume considerável da pretensa aquisição, mas, sobretudo, pelo fato deste tipo de objeto estar atrelado a fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de todos aqueles que prestam o serviço Policial Militar quando no desempenho de sua atividade fim.

8. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA FINANCEIRA

8.1 Em virtude da não obrigatoriedade de contratar imediatamente com o licitante detentor do registro de preços, segundo a doutrina especializada, entende-se pela desnecessidade de prévia dotação orçamentária para os procedimentos licitatórios realizados pelo Sistema de Registro de Preço.

9. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente do Banco Bradesco S.A. Cabendo ressaltar, que o número da conta e a agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do Contrato.

9.2 No caso de a Contratada estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou, caso verificada pelo Contratante a impossibilidade de a Contratada, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela Contratada.

9.3 O pagamento será realizado à vista, conforme quantidade fornecida e depois do recebimento

definitivo do objeto.

9.4 Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

9.5 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível a Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGPM e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Termo serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

9.6 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/16, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

10. GARANTIA

10.1 GARANTIA CONTRATUAL

10.1.1 Exigir-se-á da licitante vencedora, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data da assinatura do Contrato, uma garantia a ser prestada em quaisquer modalidades previstas no art. 56, §1º, da Lei nº 8.666/93, da ordem de 2% (dois por cento) do valor do Contrato a ser restituída após sua execução satisfatória.

10.1.2 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

10.1.3 Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei nº 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 2% (dois por cento) do valor do Contrato.

10.1.4 Nos casos em que valores de multas venham a ser descontados da garantia, seu valor original deverá ser recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

10.1.5 Evidencia-se a importância dos Órgãos públicos exigirem garantias para a consecução dos seus contratos a fim de resguardar o erário público e garantir o cumprimento das obrigações pactuadas, além de assegurar à Administração eventual cobertura em razão da incidência de multas contratuais. Ademais, o percentual de 2% (dois por cento) de garantia contratual não promove, por si só, qualquer restrição à competitividade, mostrando-se plenamente razoável.

10.2 GARANTIA DO OBJETO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

10.2.1 O prazo de garantia do objeto será igual ao fornecido pelo fabricante, ou de, no mínimo, 12 (doze) meses, contados a partir da data do recebimento definitivo do objeto, o que for mais vantajoso para Administração, sem ônus para Secretaria de Estado de Polícia Militar do Rio de Janeiro.

10.2.2 A futura Contratada deverá emitir declaração informando que disponibilizará infraestrutura de suporte e assistência técnica durante o período de garantia em território nacional, como condição para assinatura do Contrato.

10.2.3 A Contratada deverá disponibilizar infraestrutura de suporte e assistência técnica em território nacional a partir da data da entrega, sob pena de multa, assumindo a responsabilidade pela restituição do equipamento à SEPM em perfeitas condições de usabilidade, num prazo de até 90 (noventa) dias corridos, quando da manutenção, reparos e substituições de peças, ou, em até 120 dias corridos, quando da substituição do equipamento, contados a partir da solicitação de reparo.

10.2.4 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma

única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, desde que aceita pelo Contratante.

10.2.5 O serviço de assistência técnica deverá ser prestado de acordo com os manuais e normas técnicas específicas do fabricante.

10.2.6 Os chamados relativos à assistência técnica serão solicitados mediante consulta ao fornecedor, conforme sistema disponibilizado pelo mesmo.

10.2.7 Os serviços de assistência técnica serão executados pelo fabricante ou empresa por ele autorizada, sendo responsabilidade da empresa a coleta, transporte, armazenamento e devolução, caso a assistência técnica ocorra fora do Estado do Rio de Janeiro.

11. PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

11.1 A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por representante(s) da Contratante, especialmente designado(s) pela autoridade competente, conforme ato de nomeação público em Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

11.2 Os procedimentos pormenorizados de gestão e fiscalização serão públicos em DOERJ através de Resoluções da Secretária de Estado de Polícia Militar quando da nomeação dos Fiscais e Gestores, e seguirão os ditames do Decreto nº 45.600/2016.

11.3 A Comissão de Fiscalização deverá atestar a nota fiscal de entrega do objeto para fins de pagamento, desde que comprovada a fiel e correta entrega do mesmo.

11.4 A presença da fiscalização da SEPM não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

11.5 O objeto será recebido provisoriamente em até 5 (cinco) dias após parecer circunstanciado da Comissão de Fiscalização, para efeito de verificação da conformidade do material com as especificações constantes neste Termo de Referência, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Provisório.

11.6 O objeto será recebido definitivamente pelo Gestor do Contrato em até 10 (dez) dias corridos contados a partir do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Definitivo.

11.7 À Comissão de Fiscalização indicada pela SEPM será reservado o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os objetos que forem entregues, se considerado em desacordo ou insuficiente com a descrição presente neste Termo de Referência, seus anexos e na proposta da licitante vencedora, devendo ser substituídos na metade do prazo estipulado no item 4.1. do presente Termo e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

12.2 Permitir o acesso dos empregados da Contratada às dependências da unidade quando da entrega dos produtos.

12.3 Efetuar o pagamento à Contratada, desde que verificada a adequação dos bens fornecidos às especificações constantes neste Termo de Referência.

12.4 Convocar o representante da Contratada para esclarecimentos e negociações visando os interesses das partes, quando necessário for.

12.5 Aplicar as sanções previstas na legislação vigente e descritas no edital do certame nos casos de não cumprimento de alguma exigência do Contrato, mesmo que haja correção de eventuais

irregularidades.

12.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o definido no Contrato, neste Termo de Referência e sua proposta.

12.7 Fiscalizar a execução do Contrato por meio da Comissão de Fiscalização, observando o fiel cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência e no Contrato, o que não exclui nem diminui a responsabilidade da Contratada, anotando em registro próprio todas as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.8 Comunicar à Contratada, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidades verificadas na execução do Contrato, concedendo-lhe prazo para que as regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas sanções legais e contratualmente previstas.

12.9 Os produtos deverão atender às normas em vigor e apresentar os certificados de qualidade e calibração necessários.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 Entregar o objeto no local determinado e de acordo com o prazo estabelecido neste Termo de Referência, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

13.2 Fornecer toda documentação fiscal e técnica com a entrega dos objetos.

13.3 Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do objeto adjudicado, inclusive fretes, seguros e descarregamento dos materiais, desde a origem até sua entrega no local de destino.

13.4 Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado, qualquer problema ou impossibilidade de execução de obrigação contratual, para fins de adoção das providências cabíveis.

13.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, o bem objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes.

13.6 Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à Contratante ou terceiros.

13.7 Manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.8 Manter programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

14. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E CRITÉRIOS

14.1 O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM.**

14.2 O valor máximo aceitável para o objeto deste Termo será definido no Edital do certame.

15. AMOSTRAS

15.1 Devido às características constitutivas do objeto não serão exigidas amostras, as quais deverão ser substituídas pela apresentação de folder ou quaisquer outros documentos que demonstrem de forma clara e precisa todas as características concernentes ao objeto ora licitado.

15.2 O prazo de entrega será de até 3 (três) dias úteis a partir da solicitação do Pregoeiro.

15.3 Os folders deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, Tel.: (021) 2333-2665, e-mail: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

15.4 Os folders serão analisados por representantes da Diretoria de Engenharia e Arquitetura - DEA, que emitirão laudo motivado acerca do produto apresentado.

15.5 A proposta do licitante será desclassificada no caso de reprovação, devendo o licitante, neste caso, ser notificado para ciência do laudo.

15.6 A desclassificação da proposta na forma prevista no subitem anterior acarretará o consequente chamamento do segundo colocado.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

16.1 Fica a licitante e/ou a contratada sujeitas às sanções administrativas e demais penalidades fixadas no Edital do certame e no Contrato, na forma dos artigos 86 e 87 do Decreto n.º 3.149, de 28 de Abril de 1980, dos artigos 86, 87 e 88 da Lei n.º 8.666 de 21 de Junho de 1993 e do artigo 7º da Lei Federal n.º. 10.520, de 17 de julho de 2002.

17. PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO

17.1 Não será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

17.2. A participação em consórcio interessa ao adquirente/contratante quando a solução proposta é complexa, configurando uma solução a ser construída em que as partes que a compõem são fornecidas por diferentes atores do mercado e estas representam porções representativas do todo, necessitando ser recebidas de modo integrado e simultâneo.

17.3. No caso em comento, o item que se pretende adquirir é considerado comum de mercado, razão pela qual a participação de empresas reunidas em consórcio não agregará benefícios, na mesma medida em que sua admissão poderá causar danos à Administração por frustrar o próprio caráter competitivo da disputa pelo menor preço.

18. REAJUSTES

18.1 Os preços serão fixos e irajustáveis, exceto nas hipóteses do art. 65, II, d, da Lei Federal n.º 8.666/93, devidamente comprovadas.

19. CESSÃO, SUBCONTRATAÇÃO OU TRANSFERÊNCIA

19.1 O Contrato não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

20. SUSTENTABILIDADE

20.1 No que couber, a Contratada deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 2º do Decreto Estadual n.º 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

20.2 A comprovação do atendimento ao dispositivo acima poderá ser feita mediante a apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, instituição credenciada, declaração da própria Contratada ou qualquer outro meio de prova que ateste tal cumprimento.

21. PARCELAMENTO DO OBJETO

21.1 O objeto será adquirido por item. O objetivo da divisão do objeto é propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, prestigiando-se, assim, o Enunciado nº 45 da PGE-RJ e a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União.

22. GESTOR E FISCAIS DE CONTRATO

OPM	GESTORES E FISCAIS
Ajudância Geral - AJG	<p>Gestor: CAP PM WALTER COLCHONE NETTO, ID 05928672, tel: 99306-1182. e-mail: p4_ajg@pmerj.rj.go.br.</p> <p>Gestor substituto: CAP PM TIAGO RIBEIRO DE CASTRO ID funcional: 0595641-2 tel: 99264-4949 e-mail: secretaria_ajg@pmerj.rj.gov.br.</p> <p>Fiscais: •SUB TEN PM EDMILSON MENDES DE ASSIS ID funcional: 2288507-2 tel: 96407-9966 e-mail: edimilson.deassis@ig.com.br.</p> <p>1º SGT PM JONAS DA SILVA PEREIRA ID funcional: 2178477-9 tel: 99864-8014 e-mail: jonaspereira72619@gmail.com.</p>
Comando de Operações Especiais - COE	<p>Gestor: 2º TEN PM RG 73.370 Leandro Artachoda Silva, ID 22424873, E-mail: projetos.coe.pmerj@gmail.com</p> <p>Gestor Substituto: 2º TEN PM RG 80.769 Elizabeth Cristina André Ferreira, ID 41836634 E-mail: projetos.coe.pmerj@gmail.com</p> <p>Fiscais:</p> <p>2º SGT PM RG 81.687 Henrique Luiz Pereira Gaspar ID: 42138159 E-mail projetos.coe.pmerj@gmail.com Telefone(21) 2334-7976;</p> <p>2º SGT PM 80.284 Alexandre Correia Martins ID: 05955343</p> <p>E-mail projetos.coe.pmerj@gmail.com</p>

	<p>Telefone(21) 2334-7976;</p> <p>CB PM 90.606 Bruno Candido de Souza ID:40045131 E-mail projetos.coe.pmerj@gmail.com Telefone (21) 2334-7976;</p>
<p>Centro de Formação e Aperfeiçoamento de Praças - CFAP</p>	<p>Gestor: Cap PM Ivan Pedro Arruda de Barcellos, ID 4405954-0, Tel: 2196462-5458.</p> <p>Gestor Substituto: 1º Ten Diego Marques Scofano, ID: 5034425-0 Tel: 2199675-4080.</p> <p>Fiscal: Subten João Eduardo de Sá Dias, ID: 2289618-0, Tel: 2196454-5965.</p>

23. CONDIÇÕES GERAIS

23.1 Quaisquer dúvidas relacionadas às condições estabelecidas neste Termo de Referência, poderão ser esclarecidas junto à DIRETORIA DE LICITAÇÕES E PROJETOS (DLP), localizada a Rua Evaristo da Veiga, nº. 78 (térreo), Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20.031-040. e-mail: diretor_dlp@pmerj.rj.gov.br e Tel.: (21) 2333-2693.

24. 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](#).

RODRIGO GONCALVES CAIAFA SOARES

Auxiliar do Termo de Referência

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 - ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS.pdf (846.24 KB)
- Anexo II - ANEXO II.pdf (233.22 KB)
- Anexo III - MAPA DE RISCO.pdf (77.87 KB)
- Anexo IV - DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE.pdf (5.88 KB)

Anexo I - ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS.pdf







ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS








ITEM	ESPECIFICAÇÃO	IMAGEM ILUSTRATIVA
1	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL,SISTEMA: ELETRÔNICA DIGITAL, RESOLUÇÃO: 50G, CAPACIDADE: 300KG, DISPLAY: LCD COMBACKLIGHT, FUNÇÕES: PESAGEM DE GRANDES VOLUMES , MEDIDAS PRATO: PLATAFORMA 500MM X 500MM, ALTURA: 120MM, LARGURA: 500MM, PROFUNDIDADE: 500MM, TENSÃO: 110/120V, ACESSÓRIOS: PÉS REGULÁVEIS E ANTIDERRAPANTES (código do item: 6670.009.0023 (ID 124227).	
2	BALANCA ELETRONICA DIGITAL, RESOLUCAO: 5 G, CAPACIDADE: 15 KG,DISPLAY: CRISTAL LIQUIDO COM BACKLIGHT, FUNCOES: PESAGEM , PÉS EMBORRACHADOS, COM SELO INMETRO Código do Item: 6670.009.0003 (ID - 71648)	
3	CAMARA FRIA MODULAR DE CONGELAMENTO- MEDIÇÃO (C X L XH) 3.20M X 3.22M X 2.25M Código do Item: 4110.014.0017 (ID - 169208)	
4	CAMARA FRIA MODULAR DE REFRIGERAÇÃO - MEDIÇÃO (C X L X H)3.18M X 1.88M X 2.39M Código do Item: 4110.014.0011 (ID -130894)	
5	FREEZER, TIPO: HORIZONTAL, CAPACIDADE:500 L, TIPO PORTAS: SÓLIDA, SISTEMA DEGELO:FROST FREE, COR:BRANCA, TENSÃO ALIMENTAÇÃO:110/220 V, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:DUPLA AÇÃO (CONGELAMENTO E REFRIG.) PINTURA EPOXI, QUANTIDADE PORTAS:2 UN Código do Item: 4110.004.0019 (ID - 57643)	
6	CAIXA PLÁSTICA HORTIFRÚTI, CONFECCIONADA EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, VAZADA, NAS SEGUINTE DIMENSÕES 31 X 36 X 55,5 CM, NA COR BRANCA: (ID - 90840)	

7	<p>CAIXA PLÁSTICA PARA FRIGORÍFICO E ALIMENTOS, COM CAPACIDADE DE (C X L): 35,5 CM X 71CM, ALTURA: 35 CM, EM PEAD - POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, INDICADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS E PARA USO EM TEMPERATURAS ABAIXO DE 0°C, NA COR BRANCA CÓDIGO DO ITEM: 8115.007.0049 (ID - 134458)</p>	
8	<p>PALLET EM PLÁSTICO, NA COR BRANCA, ATÓXICO, COM ALTA DURABILIDADE, NÃO CORROSIVO, LAVÁVEL, RECICLÁVEL, EMPILHÁVEL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA ESTÁTICA DE 3000KG, MEDINDO APROXIMADAMENTE 1200MM X 1000MM DE ÁREA SUPERIOR E ALTURA APROXIMADA DE 145MM, FENDA NAS 4 LATERAIS CÓDIGO DO ITEM: 3990.002.0001 (ID - 10698)</p>	
9	<p>BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE CUBAS: 8, ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, AQUECIMENTO: AGUA, ACESSORIO: SAPATA NIVELADORA, 12 CUBAS 1/1 X 200 MM, COMPOSICAO: CORRE BANDEJA DOIS LADOS, PROTETOR SALIVAR, TERMOSTATO DIGITAL, POTENCIA: 60 HZ, TENSAO: 220 V. CÓDIGO DO ITEM: 7320.002.0008 (ID-124151). COMPLEMENTO DO ID: - TAMPO SUPERIOR PRÓPRIO PARA ENCAIXE DE 8 GN'S (530 X 325 X 200MM); - GABINETE FECHADO, ESTRUTURADO E CONTRAVENTADO EM PERFIS E CANTONEIRAS EM AÇO INOX, EQUIPADOS COM PÉS EM TUBO DE AÇO INOX COM SAPATAS NIVELADORAS; - REVESTIMENTO FRONTAL E NAS LATERAIS DO GABINETE; - PRATELEIRAS SUPERIOR EM AÇO INOX E PROTETOR SALIVAR EM VIDRO TEMPERADO INCOLOR DE 10MM NAS LATERAIS, SUSTENTADAS POR MEIO DE TUBO DE AÇO INOX; - PAINEL TIPO MEIA-SAIA, COM TERMOSTATO DIGITAL PARA CONTROLE E INDICADOR DE TEMPERATURA; - ISOLAMENTO TÉRMICO EM ESPUMA RÍGIDA DE POLIURETANO INJETADO E EXPANDIDO DE ALTA DENSIDADE ENTRE AS PAREDES; - AQUECIMENTO POR MEIO DE RESISTÊNCIAS DE IMERSÃO BLINDADAS, FABRICADAS EM TUBO DE AÇO INOX.</p>	
10	<p>BALCÃO TERMICO REFRIGERADO REFEITORIO/RESTAURANTE - QUANTIDADE CUBAS: 4, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, DIMENSAO POR CUBA (C X L X H): N/D, ACABAMENTO: AÇO INOX AISI 304 ESCOVADO, COMPOSICAO: 2 CORRE BANDEJAS, PROTETOR SALIVAR, REGULAGEM MANUAL EM TRES NIVEIS DE ALTURA, TERMOSTATO ELETROMECANICO COM REGULAGEM MANUAL, 2 CUBAS SOBRESSALIENTES, PES RODIZIOS 2 COM FREIO E 2 FIXOS, TENSAO: 220V; POTÊNCIA 4000W, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE- ID: 158275 - Código do Item: 7310.007.0018.</p>	






11	<p>BALCAO TERMICO AQUECIMENTO REFEITORIO/RESTAURANTE - MATERIAL: ACO INOX, QUANTIDADE CUBAS: 04, ACABAMENTO: ACO, AQUECIMENTO: CAIXA TERMICA, ACESSORIO: SAPATA NIVELADORA, COMPOSICAO: PROTETOR DE SALIVAS; PRATELEIRA SUPERIOR, POTENCIA: 4 KW/H, TENSAO: 220 V - ID: 98724 - Código do Item: 7320.002.0007.</p>	
12	<p>BEBEDOURO, TIPO: INDUSTRIAL, CAPACIDADE: 100 L, TENSAO: 110 / 220 V, GABINETE: ACO, TORNEIRA: 3 TORNEIRAS- 02 GELADAS E 01 NATURAL, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: FILTRO DE CARVAO ATIVADO COM TRIPLA FILTRAGEM (POR FORA DO BEBEDOURO), TERMOSTATO FIXO COM REGULAGEM DE TEMPERATURA Código do Item:4110.009.0023 (ID - 120889).</p>	
13	<p>LIXEIRA 1 - TIPO: CONTAINER, FORMATO: RETANGULAR, MATERIAL: POLIETILENO ALTA DENSIDADE, ACABAMENTO: INTERNO LISO, SEM REENTRANCIAS E SALIENCIAS, COM CANTOS ARREDONDADOS, COR: LARANJA, CAPACIDADE: 240 L, MODELO TAMPA: FECHAMENTO HERMETICO FIXADA AO CORPO DO COLETOR COM DOBRADICAS E PARAFUSOS EM ACO INOX, COR TAMPA: LARANJA, PEDAL: COM PEDAL, COM ACIONAMENTO AUTOMATICO POR MEIO METALICO, MATERIAL PEDAL: N/A, ACABAMENTO PEDAL: N/A - Código do Item: 7240.014.0098 (ID - 157820)</p>	
14	<p>MESA, REFEITORIO, MATERIAL TAMPO: MDF, REVESTIMENTO TAMPO: LAMINADO MELAMINICO, COR: BEGE, FORMATO: RETANGULAR, DIMENSAO (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, MATERIALESTRUTURA: AÇO METALON, REVESTIMENTO ESTRUTURA: PINTURAELETROSTATICA EM TINTA EPOXI, CORESTRUTURA: PRETA, QUANTIDADE CADEIRAS: SEM CADEIRAS. ID SIGA: 125442</p>	
15	<p>CADEIRA (USO GERAL) - MATERIALESTRUTURA: ACO CROMADO E PLASTICO POLIPROPILENO, BRACO:SEM BRACO, ENCOSTO: FIXO, REVESTIMENTO ENCOSTO: POLIPROPILENO, COR: N/D, UTILIZACAO: AREA INTERNA, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 182061 - Código do Item: 7195.018.0047.</p>	
16	<p>MAQUINA FATIADOR FRIOS, MATERIAL: ACO INOXIDAVEL, ACABAMENTO: ACO INOXIDAVEL, ESCOVADO, USO: DOMESTICO, ESPESSURA CORTE: 0,5 A 02 MM, DIAMETRO DISCO: 300MM, FUNCIONAMENTO: AUTOMATICO, POTENCIA MOTOR: 0,3 KW, FREQUENCIA: 60 HZ, TENSAO: 220 V CÓDIGO DO ITEM: 7320.038.0004 (ID - 124224) COMPLEMENTO DO ID: - EQUIPAMENTO COM SISTEMA DE SEGURANÇA NR 12; - VELOCIDADE DE</p>	


	CORTE (FATIAS/MIN): 32 FATIAS/MINUTO; - CAPACIDADE DE CORTE: PRODUTOS COM FACE QUADRADA; PRODUTOS COM FACE RETANGULAR; PRODUTOS COM FACE CIRCULAR.	
17	MAQUINA DESCASCAR LEGUMES / DESCASCADOR, CAPACIDADE: 200KG/H, MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 0,5CV/520W, TENSAO: 220V. CÓDIGO DO ITEM: 7320.017.0006 (ID - 124221) COMPLEMENTO DO ID: - MÁQUINA MONTADA SOBRE PÉS METÁLICOS DE ALTURA DE 160MM, COM BORRACHA ANTIDERRAPANTE; - FREQUÊNCIA: 60HZ; - CONTÉM DISCO ABRASIVO CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO REVESTIDO COM ÓXIDO DE ALUMÍNIO; - EQUIPADA COM BOCAL ESPECIAL PARA O DESCARREGAMENTO DO PRODUTO APÓS PROCESSADO; - PRODUTO EM CONFORMIDADE COM ANR-12	
18	MAQUINA PRODUCAO GELO, MATERIAL: ACO INOX, CAPACIDADE PRODUCAO/DIA: 75 KG, CAPACIDADE ARMAZENAMENTO GELO: 25 KG, TENSAO: 127 V, DIMENSAO (L X H X P):57 X 111 X 54 CM, ACESSORIO: N/A CÓDIGO DO ITEM: 3590.009.0014 (ID - 123811) COMPLEMENTO DO ID: - GELO TIPO CUBO. -PRODUÇÃO ATÉ 90KG/DIA.	
19	PICADOR CARNE INDUSTRIAL MATERIAL: ACO INOX, POTENCIA: 1 CV,CAPACIDADE: 200 KG/H, TENSAO: 110/220 V. CÓDIGO DO ITEM: 3480.002.0001 (ID - 79639) COMPLEMENTO DO ID: - FREQUÊNCIA: 60HZ - DIMENSÕES (H X L X P): 500 X 325 X 720 MM; - CONJUNTO ÚNICO FORMADO PELO CARACOL, DISCO E FACA; - CONJUNTO DA BOCA MAIS CARACOL EM FERRO FUNDIDO ESTANHADO, COM SISTEMA QUE IMPEDE O ACESSODAS MÃOS AS ÁREAS DE CORTE; - GABINETE DE CHAPA DE AÇO INOX ESCOVADO; - BANDEJA EM AÇO INOX; - SISTEMA DE TRANSMISSÃO POR ENGRENAGENS DE AÇO E ROLAMENTOS, SEM EIXO EXCÊNTRICO, DISPENSANDO REGULAGENS PARA ELIMINAR RUÍDOS; - CONTÉM BOTÃO DE EMERGÊNCIA, CHAVE GERAL, BOTÃO DE RESETAGEM; - BANDEJA COM SENSOR DE SEGURANÇA NÃO PERMITINDO O FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA QUANDO REMOVIDA; - ANTEPARO LOCALIZADO NO BOCAL DA BANDEJA QUE IMPEDE O ACESSO DAS MÃOS NAS ÁREAS DE CORTE.	
20	MIXER, TRITURADOR ALIMENTOS.TIPO: INDUSTRIAL, MATERIAL: ACO INOX, VELOCIDADE: 02, POTENCIA: 600 W, TENSAO: 127 V, NUMERO LAMINAS: 04, ACESSORIOS: N/A, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: TRANSMISSAO DESMONTAVEL DE ACOINOX., FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE CÓDIGO DO ITEM: 7320.040.0003(ID - 168247).	
21	PROCESSADOR ALIMENTO, MULTIUSO (UTENSILIO COZINHA),MATERIAL: ACO INOX AISI 304 LIGA E ALUMINIO ANODIZADO, COR: N/A, CAPACIDADE RECIPIENTE: 5,0KG/MIN, VELOCIDADES: 1, TENSAO: 220V/60Hz, ACESSORIO: 2 PLACAS FATIADORAS DE1,5 E 4MM E 1 PLACA DESFIADORA DE 3,0MM Código do Item: 7320.018.0012 (ID - 124223).	

22	<p>FOGAO INDUSTRIAL - QUANTIDADEBOCA: 10, LARGURA: 2.83 CM, QUEIMADOR: 8 QUEIMADORES COM ESPALHADORES DUPLOS RETOS E 02QUEIMADORES DE TUBOS LONGOS COM CURVA PARA A SQUERDA E ESPALHADOR SIMPLES, ALTURA: 80 CM, FORNO: COM, PROFUNDIDADE: 108 CM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 154389 - Código do Item:7310.009.0037.</p>	
23	<p>COIFA COM EXAUSTOR PARA COZINHA - MATERIAL: AÇO INOX, COR: INOX, CAPACIDADE EXTRACAO: 60 M³/MIN, DIMENSAO (H X L X P): 80CM X 283CM X108CM, FUNCAO: COM FILTROS, POTENCIA: 1/2 CV , TENSAO: 220V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 162494 - Código do Item: 7310.019.0006</p>	
24	<p>CHAPA GRELHAR - FUNCIONAMENTO: ELETRICO, TIPO: ANTIADERENTE, MATERIAL: ACO INOX, ACABAMENTO: GALVANIZADO, CABO: COM, FORMATO: RETANGULAR , TENSAO: 127 V, POTENCIA: 1500 W, CARACTERISTICAS ADICIONAIS: CHAPA LISA , ACESSORIOS: COLETOR DE GORDURA - ID: 123914 - Código do Item: 7310.027.0005.</p>	
25	<p>PIA AÇO INOX INDUSTRIAL 150X60X90 CM CUBA DUPLA E CHAPA COM ESPESSURA DE 0,8MM. PRODUTO EM AÇO INOX. ACABAMENTO: ESCOVADO. PÉS: TUBO DE 1" - CHAPA #20. ESPESSURA DA CHAPA: #22(0,8MM) AISI 430. CAPACIDADE DECARGA MESA: 120 KG DISTRIBUÍDOS. CAPACIDADEESTRADO INFERIOR: 60 KG DISTRIBUÍDOS. REFORÇO DEBAIXO DO TAMPO PARA MAIOR RESISTÊNCIA. TRAVAMENTO INFERIOR EM SENESTRADO PARA UTILIZAÇÃO COMO PRATELEIRA. SAPATAS DE REGULAGEM (NYLON). CUBA SOLDADA EM ARGÔNIO. PESO: 50 KG. MEDIDAS: 150X60X90 CM CÓDIGO DO ITEM: 7195.005.0025 (ID - 107733).</p>	
26	<p>PIA AÇO INOX INDUSTRIAL 150X60X90 CM CUBA ESQUERDA E CHAPA COM ESPESSURA DE 0,8MM. TAMANHO DA CUBA: 50X40X30 CM. PRODUTO EM AÇO INOX. ACABAMENTO: ESCOVADO. PÉS: TUBO DE 1" - CHAPA #20. ESPESSURA DA CHAPA: #22(0,8MM) AISI 430. CAPACIDADE DE CARGA MESA: 120 KG DISTRIBUÍDOS. CAPACIDADE ESTRADO INFERIOR: 60 KG DISTRIBUÍDOS. REFORÇO DEBAIXO DO TAMPO PARA MAIOR RESISTÊNCIA. TRAVAMENTO INFERIOR EM SENESTRADO PARA UTILIZAÇÃO COMO PRATELEIRA. SAPATAS DE REGULAGEM (NYLON). CUBA SOLDADA EM ARGÔNIO. PESO: 50 KG. MEDIDAS: 150X60X90 CM. CÓDIGO DO ITEM: 7195.005.0047 (ID - 136113)</p>	
27	<p>BALCAO DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL 430, APOIADO DIRETAMENTE NA ESTRUTURA, SEM UTILIZAR MADEIRA;SUPORTA ATÉ 130 KG DE CARGA DISTRIBUÍDA SOBRE A BANCADA; ESTRUTURA E PANELEIRO EM AÇO TUBULAR SAE 1020, COM PINTURA A PÓELETROSTÁTICA COM BASE</p>	

	FOSFATIZADA; PÉS EMBORRACHADOS, ANTI-DERRAPANTES. ALTURA: 890MM, LARGURA: 1600MM (BA16) / 1900MM, PROFUNDIDADE: 800MM (BA16) / 900MM CÓDIGO DO ITEM: 7195.005.0002 (ID - 33414).	
28	MESA MULTIUSO COZINHA INDUSTRIAL, MODELO: RETANGULAR, MATERIAL TAMPO: AÇO INOX ESCOVADO AISI 304 , LIGA 18.8, MATERIAL ARMACAO: PÉS TUBULARES E ESTRUTURA INFERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL, SAPATAS NIVELADORAS REGULÁVEIS, PRATELEIRA: SEM PRATELEIRA E COM UM FURO PARA SELECAO DE CEREAIS CÓDIGO DO ITEM: 7195.005.0029 (ID - 123803).	
29	TANQUE INDUSTRIAL EM AÇO INOX -CONSTRUÍDA INTEIRAMENTE EM AÇO INOX AISI 304. COMPRIMENTO(M): 1. LARGURA(M): 0.7. ALTURA(M): 0.85. MEDIDA CUBA (CM): 90 COMP X 63 LARG X 50 PROF. ESPESSURA DA CHAPA (MM): 0.8 MM. DIÂMETRO DOS TUBOS: UMA POLEGADA E MEIA. MATERIAIS: AÇO INOXIDÁVEL. COR: AÇO INOXIDÁVEL CÓDIGO DO ITEM: 7195.005.0052 (ID - 136790).	
30	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, FUNCOES: ALTA ROTACAO (3500 RPM), CAPACIDADE: 25 L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 1130 X 380 X 525 MM, ACABAMENTO CORPO: INOX, POTENCIA: 1,5/1240 W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V CÓDIGO DO ITEM: 7320.014.0015 (ID - 120976) COMPLEMENTO DO ID: PÉS EM FORMA DE CAVALETES CONSTRUÍDOS EM AÇO INOX E SAPATAS ANTIDERRAPANTES COM TRAVA DO SISTEMA BASCULANTE ACIONADA POR PEDAL; HÉLICES TRITURADORAS EM AÇO INOX AISI 204 – LIGA 18/8.	
31	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - FUNCOES: LIQUIDIFICADOR/TRITURADOR, CAPACIDADE: 5 L, MATERIAL CORPO: AÇO INOX, DIMENSAO (H X L X P): 450 X 200 X 200 MM, ACABAMENTO CORPO:INOX, POTENCIA: 900 W, COR CORPO: INOX, TENSAO: 110/220 V, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 134682 - CÓDIGO DO ITEM: 7320.014.0020.	
32	CORTADOR LEGUMES TRIPE, MATERIAL: AÇO INOX, ESPESSURA NAVALHA: 0,6 MM. CÓDIGO DO ITEM: 7320.006.0001 (ID - 5602).	
33	ESTUFA AQUECIDA PASS-THROUGH, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, ISOLAMENTO: POLIURETANO, TIPO: AQUECIDO, POSICAO: VERTICAL, REVESTIMENTO INTERNO: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE PORTAS: 02 A 04, MATERIAL PORTA: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8, TERMOCONTROLADOR: DIGITAL, TENSAO: 220 V, ACESSORIOS: GRADES; PARA 24 GNS CÓDIGO DO ITEM: 7320.034.0004 (ID - 98755) COMPLEMENTO DO ID: - ACABAMENTO ESCOVADO INTERNA E EXTERNAMENTE; DOTADO DE 02 A 04 PORTAS EM AÇO INOXIDÁVEL LIGA 18/8, SENDO UMA A DUAS DE CADA LADO; AQUECIMENTO POR RESISTÊNCIAS ELÉTRICAS BLINDADAS; GRADES PARA GN (GASTRONORMS) PADRÃO 1/1 INCLUSAS; EQUIPADO COM 24 RECIPIENTES	

	GN 1/1 X65MM, COM ALÇAS E TAMPAS; TEMPERATURA OPERACIONAL: 70° A 80°C;	
34	CARRO DETRITOS, MATERIAL: AÇO INOX 304, TRATAMENTO: N/A, ACABAMENTO: AÇO, CAPACIDADE: 80L, ESPESSURA: N/A, DIAMETRO: 470 MM, ALTURA: 550 MM, RODAS: 4, RODÍZIOS, FREIO: COM TRAVA CÓDIGO DO ITEM: 7320.003.0004 (ID - 98646) COMPLEMENTO DO ID: - COM TAMPA ACIONADA POR PEDAL.	
35	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA -MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AMERICANA, CAPACIDADE: 500 L, AQUECIMENTO: GÁS - VAPOR, TENSÃO: 220 V, ENTRADA D'ÁGUA: 3/4", ENTRADA VAPOR: 1.1/4", ESCOAMENTO: 1.1/2", SAÍDA CONDENSADOR: 3/4", FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 163593 - CÓDIGO DO ITEM: 7310.003.0014.	
36	CALDEIRAO INDUSTRIAL, COZINHA -MATERIAL: AÇO INOX AISI 304 LIGA 18.8 COM TAMPA AUTOCLAVADA, CAPACIDADE: 200 L, AQUECIMENTO: GÁS - VAPOR, TENSÃO: 220 V, ENTRADA D'ÁGUA: 1/2", ENTRADA VAPOR: 1/2", ESCOAMENTO: 1.1/4", SAÍDA CONDENSADOR: N/A, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 179392 - CÓDIGO DO ITEM: 7310.003.0015.	
37	LAVATÓRIO INOX - AUTOMÁTICO PARA ASSEPSIA DAS MÃOS, CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM AISI 304. PIA DE FIXAR NA PAREDE UTILIZADA PARA ASSEPSIA COM ACIONAMENTO POR JOELHO QUE DISPENSA O CONTATO DAS MÃOS, LARGURA 400 MM, PROFUNDIDADE 300 MM, ALTURA: 220 MM, TENSÃO 220V MONOFÁSICO. CÓDIGO DO ITEM: 4510.023.0016 (ID - 136322).	
38	BANHO MARIA A GÁS CAPACIDADE 72L PARA 04 GN, DIMENSÃO 1000X1000X900 CÓDIGO DO ITEM: 7310.006.0002 (ID - 123532).	
39	CARRO DE SERVIÇO - MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 LIGA 18.8, QUANTIDADE BANDEJA: 3 BANDEJAS, CAPACIDADE CARGA: 300 KG, QUANTIDADE RODAS: 4 RODÍZIOS DE 3", CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM ARCOS TUBULARES DE EMPURRAR, DIMENSÃO (A X L X P): 930 X 550 X 790 MM - ID: 133118 - Código do Item: 7320.031.0021.	

40	<p>REFRIGERADOR FREEZER, POSICAO: VERTICAL, CAPACIDADE: 1820L, ACABAMENTO: AÇO INOXIDÁVEL, TENSÃO: 220 V, QUANTIDADE PORTA: 6 PORTAS BIPARTIDAS, ACESSORIO: TERMOSTATO DIGITAL, TIPO ABERTURA PORTA: LATERAL, DIMENSAO (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 MM, TIPO PORTA: CEGA, DEGELO: AUTOMATICO CÓDIGO DO ITEM: 4110.004.0066 (ID - 124197) COMPLEMENTO DO ID: - PORTAS BIPARTIDAS COM SISTEMA DE FECHAMENTO MAGNÉTICO E PUXADORES LATERAIS EM POLIAMIDA 6.0; - CORPO INTERNO, EXTERNO E DOBRADIÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL; - UNIDADE DE REFRIGERAÇÃO INCORPORADA; - VARIAÇÃO DE TEMPERATURA DE +2 A +6°C; - PÉS REGULADORES DE ALTURA; - INCLUSAS: 02 GRADES E 03 PARES DE TRILHOS POR PORTA - TENSÃO: 220V.</p>	
41	<p>MAQUINA AMACIAR BIFE, TIPO: ELETRICO, MATERIAL: AÇO INOX, MOTOR: 1/2 HP, TENSÃO: 110 / 220 V CÓDIGO DO ITEM: 3590.006.0001 (ID - 27314).</p>	
42	<p>SERRA FITA INDUSTRIAL PARA CARNE, COM PROTETOR DE LÂMINA E LIMITADOR DE CORTE, CORTE DE PRECISÃO, AÇO INOXIDÁVEL, INCLUSIVE OS VOLANTES, NORMAS ABNT NBR 5410 E NBR 7500, MESA MEDINDO EM TORNO DE 700 X 800MM, DIMENSÕES DE CORTE (LARGURA X ALTURA): 38,7 CM X 27,2 CM, LÂMINA (COMPRIMENTO X LARGURA): 2,82 CM X 1,5 CM , POTÊNCIA DO MOTOR 1,0CV. CÓDIGO DO ITEM: 3405.004.0001 (ID - 102776)</p>	
43	<p>MAQUINA LAVADORA LOUCA - MODELO: CARGA FRONTAL, MATERIAL: AÇO INOX AISI 304, CAPACIDADE: 150 GAVETAS/HORA, CONSUMO AGUA/CICLO: 500 LITROS/HORA, POTENCIA BOMBA LAVAGEM: 2,0 CV, POTENCIA ENXAGUE: 0,5 CV, POTENCIA TOTAL: 3,0 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V , TEMPERATURA AGUA LAVAGEM: 55 - 65°C, TEMPERATURA AGUA ENXAGUE: 80 ~ 90°C, DIMENSOES: 1100 X 805 X 1380 MM, FORMA FORNECIMENTO: UNIDADE - ID: 165062 - CÓDIGO DO ITEM: 7320.016.0008.</p>	
44	<p>ESTANTE EM AÇO INOX CONSTRUÍDA INTEIRAMENTE EM AÇO INOX AISI 304, 4 PLANOS GRADEADOS, ESTRUTURA EM PERFIL L E PÉS COM SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO. ALTURA: 1,75 M; LARGURA: 50 CM; COMPRIMENTO 1,20 M. CÓDIGO DO ITEM: 7105.008.0011 (ID - 123762).</p>	

45	PRATELEIRA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, COMPRIMENTO 1,90 M, LARGURA 0,40 M, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FIXADA POR MÃO FRANCESA EM AÇO INOX, APLICAÇÃO COZINHA INDUSTRIAL Código do Item: 4510.030.0013 (ID -130765).	
----	---	---

Os itens 3, 4, 12, 17, 18, 22, 23, 33, 35, 36, 37, 40 e 43 incluem, além da aquisição dos materiais, suas respectivas montagens e/ou instalações com fornecimento de todo material necessário à instalação.

Anexo II - ANEXO II.pdf

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Policia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

ITEM	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	OPM	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	124227	Balança Eletrônica Digital, Sistema: Eletrônica Digital, Resolução: 50g, Capacidade: 300kg, Display: Lcd Combacklight, Funções: Pesagem De Grandes Volumes , Medidas Prato: Plataforma 500mm X 500mm, Altura: 120mm, Largura: 500mm, Profundidade: 500mm, Tensão: 110/120v, Acessórios: Pés Reguláveis E Antiderrapantes	AJG	UN	01		
2	124227	Balança Eletrônica Digital, Sistema: Eletrônica Digital, Resolução: 50g, Capacidade: 300kg, Display: Lcd Combacklight, Funções: Pesagem De Grandes Volumes , Medidas Prato: Plataforma 500mm X 500mm, Altura: 120mm, Largura: 500mm, Profundidade: 500mm, Tensão: 110/120v, Acessórios: Pés Reguláveis E Antiderrapantes	COE	UN	01		
3	124227	Balança Eletrônica Digital, Sistema: Eletrônica Digital, Resolução: 50g, Capacidade: 300kg, Display: Lcd Combacklight, Funções: Pesagem De Grandes Volumes , Medidas Prato: Plataforma 500mm X 500mm, Altura: 120mm, Largura: 500mm, Profundidade: 500mm, Tensão: 110/120v, Acessórios: Pés Reguláveis E Antiderrapantes	CFAP	UN	02		
4	71648	Balanca Eletronica Digital, Resolucao: 5 G, Capacidade: 15 Kg, Display: Cristal Liquido Com Backlight, Funcoes: Pesagem , Pés Emborrachados, Com Selo Inmetro	AJG	UN	02		
5	169208	Camara Fria Modular De Congelamento- Medição (C X L XH) 3.20m X 3.22m X 2.25m	AJG	UN	01		
6	169208	Camara Fria Modular De Congelamento- Medição (C X L XH) 3.20m X 3.22m X 2.25m	COE	UN	01		
7	130894	Camara Fria Modular De Refrigeração - Medição (C X L X H) 3.18m X 1.88m X 2.39m	AJG	UN	01		
8	130894	Camara Fria Modular De Refrigeração - Medição (C X L X H) 3.18m X 1.88m X 2.39m	COE	UN	01		
9	57643	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 500 l, tipo portas: sólida, sistema degelo: frost free, cor: branca, tensão alimentação: 110/220 v, características	AJG	UN	04		

		adicionais:dupla ação (congelamento e refrig.) Pintura epoxi, quantidade portas:2 un					
10	57643	Freezer, tipo: horizontal, capacidade:500 l, tipo portas: sólida, sistema degelo:frost free, cor:branca, tensão alimentação:110/220 v, características adicionais:dupla ação (congelamento e refrig.) Pintura epoxi, quantidade portas:2 un	COE	UN	02		
11	57643	Freezer, tipo: horizontal, capacidade:500 l, tipo portas: sólida, sistema degelo:frost free, cor:branca, tensão alimentação:110/220 v, características adicionais:dupla ação (congelamento e refrig.) Pintura epoxi, quantidade portas:2 un	CFAP	UN	04		
12	124672	Caixa plástica hortifrúti, confeccionada em Polietileno de alta densidade, vazada, nas seguintes dimensões 31 x 36 x 55,5 cm, na cor Verde	AJG	UN	100		
13	134458	Caixa Plástica Para Frigorífico E Alimentos, Com Capacidade De (C X L): 35,5 Cm X 71 Cm, Altura: 35 Cm, Em Pead - Polietileno De Alta Densidade, Indicado Para Contato Direto Com Alimentos E Para Uso Em Temperaturas Abaixo De 0°C, Na Cor Branca	AJG	UN	100		
14	134458	Caixa Plástica Para Frigorífico E Alimentos, Com Capacidade De (C X L): 35,5 Cm X 71 Cm, Altura: 35 Cm, Em Pead - Polietileno De Alta Densidade, Indicado Para Contato Direto Com Alimentos E Para Uso Em Temperaturas Abaixo De 0°C, Na Cor Branca	COE	UN	30		
15	134458	Caixa Plástica Para Frigorífico E Alimentos, Com Capacidade De (C X L): 35,5 Cm X 71 Cm, Altura: 35 Cm, Em Pead - Polietileno De Alta Densidade, Indicado Para Contato Direto Com Alimentos E Para Uso Em	CFAP	UN	30		

		Temperaturas Abaixo De 0°C, Na Cor Branca					
16	10698	Pallet Em Plástico, Na Cor Branca, Atóxico, Com Alta Durabilidade, Não Corrosivo, Lavável, Reciclável, Empilhável, Com Capacidade Mínima De Carga Estática De 3000kg, Medindo Aproximadamente 1200mm X 1000mm De Área Superior E Altura Aproximada De 145mm, Fenda Nas 4 Laterais	AJG	UN	50		
17	10698	Pallet Em Plástico, Na Cor Branca, Atóxico, Com Alta Durabilidade, Não Corrosivo, Lavável, Reciclável, Empilhável, Com Capacidade Mínima De Carga Estática De 3000kg, Medindo Aproximadamente 1200mm X 1000mm De Área Superior E Altura Aproximada De 145mm, Fenda Nas 4 Laterais	COE	UN	16		
18	10698	Pallet Em Plástico, Na Cor Branca, Atóxico, Com Alta Durabilidade, Não Corrosivo, Lavável, Reciclável, Empilhável, Com Capacidade Mínima De Carga Estática De 3000kg, Medindo Aproximadamente 1200mm X 1000mm De Área Superior E Altura Aproximada De 145mm, Fenda Nas 4 Laterais	CFAP	UN	08		
19	124151	Balcao Termico Aquecimento Refeitorio/Restaurante,Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Cubas: 8, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Aquecimento: Agua, Acessorio: Sapata Niveladora, 12Cubas 1/1 X 200 Mm, Composicao: Corre Bandeja Dois Lados, Protetor Salivar, Termostato Digital, Potencia: 60 Hz, Tensao: 220 V. Código Do Item: 7320.002.0008 (Id - 124151). Complemento Do Id: - Tampo Superior Próprio Para Encaixe De 8Gn's (530 X 325 X 200mm); - Gabinete	AJG	UN	02		

		<p>Fechado,Estruturado E Contraventado Em Perfis ECantoneiras Em Aço Inox, Equipados Com Pés Em TuboDe Aço Inox Com Sapatas Niveladoras; - Revestimento Frontal E Nas Laterais Do Gabinete;</p> <p>- Prateleira Superior Em Aço Inox E ProtetorSalivar Em Vidro Temperado Incolor De 10mmNas Laterais, Sustentadas Por Meio De Tubo DeAço Inox; - Painel Tipo Meia-Saia, Com Termostato Digital Para Controle E Indicador De Temperatura; - Isolamento Térmico Em EspumaRígida De Poliuretano Injetado E ExpandidoDe Alta Densidade Entre As Paredes; - Aquecimento Por Meio De Resistências De Imersão Blindadas, Fabricadas Em Tubo De Aço Inox</p>					
20	124151	<p>Balcao Termico Aquecimento Refeitorio/Restaurante,Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Cubas: 8, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Aquecimento: Agua, Acessorio: Sapata Niveladora, 12Cubas 1/1 X 200 Mm, Composicao: Corre Bandeja Dois Lados, Protetor Salivar, Termostato Digital, Potencia: 60 Hz, Tensao: 220 V. Código Do Item: 7320.002.0008 (Id - 124151). Complemento Do Id: - Tampo Superior Próprio Para Encaixe De 8Gn's (530 X 325 X 200mm); - Gabinete Fechado,Estruturado E Contraventado Em Perfis ECantoneiras Em Aço Inox, Equipados Com Pés Em TuboDe Aço Inox Com Sapatas Niveladoras; - Revestimento Frontal E Nas Laterais Do Gabinete;</p> <p>- Prateleira Superior Em Aço Inox E ProtetorSalivar Em Vidro Temperado Incolor De</p>	COE	UN	02		

		<p>10mm Nas Laterais, Sustentadas Por Meio De Tubo De Aço Inox; - Painel Tipo Meia-Saia, Com Termostato Digital Para Controle E Indicador De Temperatura; - Isolamento Térmico Em Espuma Rígida De Poliuretano Injetado E Expandido De Alta Densidade Entre As Paredes; - Aquecimento Por Meio De Resistências De Imersão Blindadas, Fabricadas Em Tubo De Aço Inox</p>					
21	124151	<p>Balcao Termico Aquecimento Refeitorio/Restaurante, Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Cubas: 8, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Aquecimento: Agua, Acessorio: Sapata Niveladora, 12 Cubas 1/1 X 200 Mm, Composicao: Corre Bandeja Dois Lados, Protetor Salivar, Termostato Digital, Potencia: 60 Hz, Tensao: 220 V. Código Do Item: 7320.002.0008 (Id - 124151). Complemento Do Id: - Tampo Superior Próprio Para Encaixe De 8 Gn's (530 X 325 X 200mm); - Gabinete Fechado, Estruturado E Contraventado Em Perfis E Cantoneiras Em Aço Inox, Equipados Com Pés Em Tubo De Aço Inox Com Sapatas Niveladoras; - Revestimento Frontal E Nas Laterais Do Gabinete; - Prateleira Superior Em Aço Inox E Protetor Salivar Em Vidro Temperado Incolor De 10mm Nas Laterais, Sustentadas Por Meio De Tubo De Aço Inox; - Painel Tipo Meia-Saia, Com Termostato Digital Para Controle E Indicador De Temperatura; - Isolamento Térmico Em Espuma Rígida De Poliuretano Injetado E</p>	CFAP	UN	02		

		Expandido De Alta Densidade Entre As Paredes; - Aquecimento Por Meio De Resistências De Imersão Blindadas, Fabricadas Em Tubo De Aço Inox					
22	158275	Balcão Termico Refrigerado Refeitorio/Restaurante - Quantidade Cubas: 4, Material: Aco Inox Aisi 304, Dimensao Por Cuba (C X L X H): N/D, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Escovado, Composicao: 2 Corre Bandejas, Protetor Salivar, Regulagem Manual Em Tres Niveis De Altura, Termostato Eletromecanico Com Regulagem Manual, 2 Cubas Sobressalentes, Pes Rodizios 2 Com Freio E 2 Fixos, Tensao: 220v; Potência 4000w, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	03		
23	158275	Balcão Termico Refrigerado Refeitorio/Restaurante - Quantidade Cubas: 4, Material: Aco Inox Aisi 304, Dimensao Por Cuba (C X L X H): N/D, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Escovado, Composicao: 2 Corre Bandejas, Protetor Salivar, Regulagem Manual Em Tres Niveis De Altura, Termostato Eletromecanico Com Regulagem Manual, 2 Cubas Sobressalentes, Pes Rodizios 2 Com Freio E 2 Fixos, Tensao: 220v; Potência 4000w, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	02		
24	158275	Balcão Termico Refrigerado Refeitorio/Restaurante - Quantidade Cubas: 4, Material: Aco Inox Aisi 304, Dimensao Por Cuba (C X L X H): N/D, Acabamento: Aco Inox Aisi 304 Escovado, Composicao: 2 Corre Bandejas, Protetor Salivar, Regulagem Manual Em Tres Niveis De Altura, Termostato Eletromecanico Com Regulagem Manual, 2 Cubas Sobressalentes, Pes Rodizios 2 Com Freio E 2 Fixos, Tensao: 220v; Potência 4000w, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	04		
25	98724	Balcao termico aquecimento refeitorio/restaurante - material: aco inox, quantidade cubas: 04, acabamento: aco,	AJG	UN	01		

		aquecimento: caixa termica, acessorio: sapata niveladora, composicao: protetor de salivas; Prateleira superior, potencia: 4 kw/h, tensao: 220 v					
26	98724	Balcao termico aquecimento refeitório/restaurante - material: aco inox, quantidade cubas: 04, acabamento: aco, aquecimento: caixa termica, acessorio: sapata niveladora, composicao: protetor de salivas; Prateleira superior, potencia: 4 kw/h, tensao: 220 v	COE	UN	02		
27	120889	Bebedouro, Tipo: Industrial, Capacidade: 100 L, Tensao: 110 / 220 V, Gabinete: Aco, Torneira: 3 Torneiras- 02 Geladas E 01 Natural, Caracteristicas Adicionais: Filtro De Carvao Ativado Com Tripla Filtragem (Por Fora Do Bebedouro), Termostato Fixo Com RegulagemDe Temperatura	AJG	UN	02		
28	120889	Bebedouro, Tipo: Industrial, Capacidade: 100 L, Tensao: 110 / 220 V, Gabinete: Aco, Torneira: 3 Torneiras- 02 Geladas E 01 Natural, Caracteristicas Adicionais: Filtro De Carvao Ativado Com Tripla Filtragem (Por Fora Do Bebedouro), Termostato Fixo Com RegulagemDe Temperatura	COE	UN	01		
29	120889	Bebedouro, Tipo: Industrial, Capacidade: 100 L, Tensao: 110 / 220 V, Gabinete: Aco, Torneira: 3 Torneiras- 02 Geladas E 01 Natural, Caracteristicas Adicionais: Filtro De Carvao Ativado Com Tripla Filtragem (Por Fora Do Bebedouro), Termostato Fixo Com RegulagemDe Temperatura	CFAP	UN	06		
30	157820	Lixeira 1 - Tipo: Container, Formato: Retangular, Material: Polietileno Alta Densidade, Acabamento: Interno Liso, Sem Reentrancias E Saliencias, Com Cantos Arredondados, Cor: Laranja, Capacidade: 240 L, Modelo Tampa: Fechamento Hermetico Fixada Ao Corpo Do Coletor Com Dobradicas E Parafusos Em Aco Inox, Cor Tampa: Laranja, Pedal: Com Pedal, Com Acionamento Automatico Por Meio Metalico, Material Pedal: N/A, Acabamento	AJG	UN	06		

		Pedal: N/A					
31	157820	Lixeira 1 - Tipo: Container, Formato: Retangular, Material: Polietileno Alta Densidade, Acabamento: Interno Liso, Sem Reentrancias E Saliencias, Com Cantos Arredondados, Cor: Laranja, Capacidade: 240 L, Modelo Tampa: Fechamento Hermetico Fixada Ao Corpo Do Coletor Com Dobradicas E Parafusos Em Aco Inox, Cor Tampa: Laranja, Pedal: Com Pedal, Com Acionamento Automatico Por Meio Metalico, Material Pedal: N/A, Acabamento Pedal: N/A	COE	UN	08		
32	157820	Lixeira 1 - Tipo: Container, Formato: Retangular, Material: Polietileno Alta Densidade, Acabamento: Interno Liso, Sem Reentrancias E Saliencias, Com Cantos Arredondados, Cor: Laranja, Capacidade: 240 L, Modelo Tampa: Fechamento Hermetico Fixada Ao Corpo Do Coletor Com Dobradicas E Parafusos Em Aco Inox, Cor Tampa: Laranja, Pedal: Com Pedal, Com Acionamento Automatico Por Meio Metalico, Material Pedal: N/A, Acabamento Pedal: N/A	CFAP	UN	08		
33	125442	Mesa, Refeitorio, Material Tampo: Mdf, Revestimento Tampo: Laminado Melaminico, Cor: Bege, Formato: Retangular, Dimensao (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, Material Estrutura: Aço Metalon, Revestimento Estrutura: Pintura Eletrostatica Em Tinta Epoxi, Cor Estrutura: Preta, Quantidade Cadeiras: Sem Cadeiras.	AJG	UN	43		
34	125442	Mesa, Refeitorio, Material Tampo: Mdf, Revestimento Tampo: Laminado Melaminico, Cor: Bege, Formato: Retangular, Dimensao (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, Material Estrutura: Aço Metalon, Revestimento Estrutura: Pintura Eletrostatica Em Tinta Epoxi, Cor Estrutura: Preta, Quantidade Cadeiras: Sem Cadeiras.	COE	UN	42		

35	125442	Mesa, Refeitório, Material Tampo: Mdf, Revestimento Tampo: Laminado Melaminico, Cor: Bege, Formato: Retangular, Dimensao (C X L X H): 1,8 X 0,8 X 078 M, Material Estrutura: Aço Metalon, Revestimento Estrutura: Pintura Eletrostatica Em Tinta Epoxi, Cor Estrutura: Preta, Quantidade Cadeiras: Sem Cadeiras.	CFAP	UN	130		
36	182061	Cadeira (Uso Geral) - Material Estrutura: Aço Cromado E Plastico Polipropileno, Braco: Sem Braco, Encosto: Fixo, Revestimento Encosto: Polipropileno, Cor: N/D, Utilizacao: Area Interna, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	290		
37	182061	Cadeira (Uso Geral) - Material Estrutura: Aço Cromado E Plastico Polipropileno, Braco: Sem Braco, Encosto: Fixo, Revestimento Encosto: Polipropileno, Cor: N/D, Utilizacao: Area Interna, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	252		
38	182061	Cadeira (Uso Geral) - Material Estrutura: Aço Cromado E Plastico Polipropileno, Braco: Sem Braco, Encosto: Fixo, Revestimento Encosto: Polipropileno, Cor: N/D, Utilizacao: Area Interna, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	800		
39	124224	Maquina Fatiador Frios, Material: Aço Inoxidavel, Acabamento: Aço Inoxidavel, Escovado, Uso: Domestico, Espessura Corte: 0,5 A 02 Mm, Diametro Disco: 300mm, Funcionamento: Automatico, Potencia Motor: 0,3 Kw, Frequencia: 60 Hz, Tensao: 220 V Complemento Do Id: - Equipamento Com Sistema De Segurança Nr 12; - Velocidade De Corte (Fatas/Min): 32 Fatas/Minuto; - Capacidade De Corte: Produtos Com Face Quadrada; Produtos Com Face Retangular; Produtos Com Face Circular	AJG	UN	03		
40	124224	Maquina Fatiador Frios, Material: Aço Inoxidavel, Acabamento: Aço Inoxidavel, Escovado, Uso: Domestico, Espessura Corte: 0,5 A 02 Mm, Diametro Disco: 300mm, Funcionamento: Automatico, Potencia	COE	UN	01		

		Motor: 0,3 Kw, Frequencia: 60 Hz, Tensao: 220 V Complemento Do Id: - Equipamento Com Sistema De Segurança Nr 12; - Velocidade De Corte (Fatias/Min): 32 Fatias/Minuto; - Capacidade De Corte: Produtos Com Face Quadrada; Produtos Com Face Retangular; Produtos Com Face Circular					
41	124221	Maquina Descascar Legumes / Descascador, Capacidade: 200 Kg/H, Material: Aco Inox, Potencia: 0,5cv/520w, Tensao: 220v Complemento Do Id: - Máquina Montada Sobre Pés Metálicos De Altura De 160mm, Com Borracha Antiderrapante; - Frequência: 60hz; - Contém Disco Abrasivo Confeccionado Em Chapa De Aço Carbono Revestido Com Óxido De Alumínio; - Equipada Com Bocal Especial Para O Descarregamento Do Produto Após Processado; - Produto Em Conformidade Com A Nr-12	AJG	UN	01		
42	124221	Maquina Descascar Legumes / Descascador, Capacidade: 200 Kg/H, Material: Aco Inox, Potencia: 0,5cv/520w, Tensao: 220v Complemento Do Id: - Máquina Montada Sobre Pés Metálicos De Altura De 160mm, Com Borracha Antiderrapante; - Frequência: 60hz; - Contém Disco Abrasivo Confeccionado Em Chapa De Aço Carbono Revestido Com Óxido De Alumínio; - Equipada Com Bocal Especial Para O Descarregamento Do Produto Após Processado; - Produto Em Conformidade Com A Nr-12	COE	UN	01		
43	124221	Maquina Descascar Legumes / Descascador, Capacidade: 200 Kg/H, Material: Aco Inox, Potencia: 0,5cv/520w, Tensao: 220v	CFAP	UN	02		

		Complemento Do Id: - Máquina Montada Sobre Pés Metálicos De Altura De 160mm, Com Borracha Antiderrapante; - Frequência: 60hz; - Contém Disco Abrasivo Confeccionado Em Chapa De Aço Carbono Revestido Com Óxido De Alumínio; - Equipada Com Bocal Especial Para O Descarregamento Do Produto Após Processado; - Produto Em Conformidade Com A Nr-12					
44	123811	Maquina Producao Gelo, Material: Aco Inox, Capacidade Producao/Dia: 75 Kg, Capacidade Armazenamento Gelo: 25 Kg, Tensao: 127 V, Dimensao (L X H X P):57 X 111 X 54 Cm, Acessorio: N/A	AJG	UN	04		
45	123811	Maquina Producao Gelo, Material: Aco Inox, Capacidade Producao/Dia: 75 Kg, Capacidade Armazenamento Gelo: 25 Kg, Tensao: 127 V, Dimensao (L X H X P):57 X 111 X 54 Cm, Acessorio: N/A	COE	UN	01		
46	123811	Maquina Producao Gelo, Material: Aco Inox, Capacidade Producao/Dia: 75 Kg, Capacidade Armazenamento Gelo: 25 Kg, Tensao: 127 V, Dimensao (L X H X P):57 X 111 X 54 Cm, Acessorio: N/A	CFAP	UN	04		
47	79639	Picador Carne Industrial, Material: Aco Inox, Potencia: 1 Cv, Capacidade: 200 Kg/H, Tensao: 110/220 V. Frequência: 60hz - Dimensões (H X L X P): 500 X 325 X 720 Mm; - Conjunto Único Formado Pelo Caracol, Disco E Faca; - Conjunto Da Boca Mais Caracol Em Ferro Fundido Estanhado, Com Sistema Que Impede O Acesso Das Mãos As Áreas De Corte; - Gabinete De Chapa De Aço Inox Escovado; - Bandeja Em Aço Inox; - Sistema De Transmissão Por Engrenagens De Aço E Rolamentos, Sem Eixo Excêntrico, Dispensando Regulagens Para Eliminar Ruídos; - Contém Botão De Emergência, Chave Geral,	AJG	UN	01		

		<p>Botão De Resetagem; - Bandeja Com Sensor De Segurança Não Permitindo O Funcionamento Da Máquina Quando Removida; - Anteparo Localizado No Bocal Da Bandeja Que Impede O Acesso Das Mãos Nas Áreas De Corte.</p>					
48	79639	<p>Picador Carne Industrial, Material: Aço Inox, Potencia: 1 Cv, Capacidade: 200 Kg/H, Tensao: 110/220 V. Frequência: 60hz - Dimensões (H X L X P): 500 X 325 X 720 Mm; - Conjunto Único Formado Pelo Caracol, Disco E Faca; - Conjunto Da Boca Mais Caracol Em Ferro Fundido Estanhado, Com Sistema Que Impede O Acesso Das Mãos As Áreas De Corte; - Gabinete De Chapa De Aço Inox Escovado; - Bandeja Em Aço Inox; - Sistema De Transmissão Por Engrenagens De Aço E Rolamentos, Sem Eixo Excêntrico, Dispensando Regulagens Para Eliminar Ruídos; - Contém Botão De Emergência, Chave Geral, Botão De Resetagem; - Bandeja Com Sensor De Segurança Não Permitindo O Funcionamento Da Máquina Quando Removida; - Anteparo Localizado No Bocal Da Bandeja Que Impede O Acesso Das Mãos Nas Áreas De Corte.</p>	COE	UN	01		
49	79639	<p>Picador Carne Industrial, Material: Aço Inox, Potencia: 1 Cv, Capacidade: 200 Kg/H, Tensao: 110/220 V. Frequência: 60hz - Dimensões (H X L X P): 500 X 325 X 720 Mm; - Conjunto Único Formado Pelo Caracol, Disco E Faca; - Conjunto Da Boca Mais Caracol Em Ferro Fundido Estanhado, Com Sistema Que Impede O Acesso</p>	CFAP	UN	02		

		Das Mãos As Áreas De Corte; - Gabinete De Chapa De Aço Inox Escovado; - Bandeja Em Aço Inox; - Sistema De Transmissão Por Engrenagens De Aço E Rolamentos, Sem Eixo Excêntrico, Dispensando Regulagens Para Eliminar Ruídos; - Contém Botão De Emergência, Chave Geral, Botão De Resetagem; - Bandeja Com Sensor De Segurança Não Permitindo O Funcionamento Da Máquina Quando Removida; - Anteparo Localizado No Bocal Da Bandeja Que Impede O Acesso Das Mãos Nas Áreas De Corte.					
50	168247	Mixer, Triturador Alimentos,Tipo: Industrial, Material: Aço Inox, Velocidade: 02, Potencia: 600 W, Tensao: 127 V, Numero Laminas: 04, Acessorios: N/A, Caracteristicas Adicionais: Transmissao Desmontavel De Aço Inox., Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	01		
51	168247	Mixer, Triturador Alimentos,Tipo: Industrial, Material: Aço Inox, Velocidade: 02, Potencia: 600 W, Tensao: 127 V, Numero Laminas: 04, Acessorios: N/A, Caracteristicas Adicionais: Transmissao Desmontavel De Aço Inox., Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	01		
52	124223	Processador Alimento, Multiuso (Utensilio Cozinha),Material: Aço Inox Aisi 304 Liga E Alumínio Anodizado, Cor: N/A, Capacidade Recipiente: 5,0kg/Min, Velocidades: 1, Tensao: 220v/60hz, Acessorio: 2 Placas Fatiadoras De 1,5 E 4mm E 1 Placa Desfiadora De 3,0mm	AJG	UN	02		
53	124223	Processador Alimento, Multiuso (Utensilio Cozinha),Material: Aço Inox Aisi 304 Liga E Alumínio Anodizado, Cor: N/A, Capacidade Recipiente: 5,0kg/Min, Velocidades: 1, Tensao: 220v/60hz,	COE	UN	01		

		Acessorio: 2 Placas Fatiadoras De 1,5 E 4mm E 1 Placa Desfiadora De 3,0mm					
54	124223	Processador Alimento, Multiuso (Utensilio Cozinha),Material: Aco Inox Aisi 304 Liga E Alumínio Anodizado, Cor: N/A, Capacidade Recipiente: 5,0kg/Min, Velocidades: 1, Tensao: 220v/60hz, Acessorio: 2 Placas Fatiadoras De 1,5 E 4mm E 1 Placa Desfiadora De 3,0mm	CFAP	UN	02		
55	154389	Fogao Industrial - Quantidade:boca: 10, Largura: 2.83 Cm, Queimador: 8 Queimadores Com Espalhadores Duplos Retos E 02 Queimadores De Tubos Longos Com Curva Para A Squerda E Espalhador Simples, Altura: 80 Cm, Forno: Com, Profundidade: 108 Cm, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	02		
56	154389	Fogao Industrial - Quantidade:boca: 10, Largura: 2.83 Cm, Queimador: 8 Queimadores Com Espalhadores Duplos Retos E 02 Queimadores De Tubos Longos Com Curva Para A Squerda E Espalhador Simples, Altura: 80 Cm, Forno: Com, Profundidade: 108 Cm, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	02		
57	162494	Coifa Com Exaustor Para Cozinha - Material: Aço Inox, Cor: Inox, Capacidade Extracao: 60 M³/Min, Dimensao (H X L X P): 80cm X 283cm X 108cm, Funcao: Com Filtros, Potencia: 1/2 Cv , Tensao: 220v, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	02		
58	123914	Chapa Grelhar - Funcionamento: Eletrico, Tipo: Antiaderente, Material: Aco Inox, Acabamento: Galvanizado, Cabo: Com, Formato: Retangular , Tensao: 127 V, Potencia: 1500 W, Caracteristicas Adicionais: Chapa Lisa , Acessorios: Coletor De Gordura -	AJG	UN	02		
59	123914	Chapa Grelhar - Funcionamento: Eletrico,	COE	UN	01		

		<p>Tipo: Antiaderente, Material: Aço Inox, Acabamento: Galvanizado, Cabo: Com, Formato: Retangular , Tensao: 127 V, Potencia: 1500 W, Caracteristicas Adicionais: Chapa Lisa , Acessorios: Coletor De Gordura</p>					
60	107733	<p>Pia Aço Inox Industrial 150x60x90 Cm Cuba Dupla E Chapa Com Espessura De 0,8 Mm. Produto Em Aço Inox. Acabamento: Escovado. Pés: Tubo De 1" - Chapa #20. Espessura Da Chapa: #22(0,8mm) Aisi 430. Capacidade De Carga Mesa: 120 Kg Distribuídos. Capacidade Estrado Inferior: 60 Kg Distribuídos. Reforço Debaixo Do Tampo Para Maior Resistência. Travamento Inferior Em Senestrado Para Utilização Como Prateleira. Sapatas De Regulagem (Nylon). Cuba Soldada Em Argônio. Peso: 50 Kg. Medidas: 150x60x90 Cm</p>	AJG	UN	02		
61	136113	<p>Pia Aço Inox Industrial 150x60x90 Cm Cuba Esquerda E Chapa Com Espessura De 0,8mm. Tamanho Da Cuba: 50x40x30 Cm. Produto Em Aço Inox. Acabamento: Escovado. Pés: Tubo De 1" - Chapa #20. Espessura Da Chapa: #22(0,8mm)Aisi 430. Capacidade De Carga Mesa: 120 Kg Distribuídos. Capacidade Estrado Inferior: 60 KgDistribuídos. Reforço Debaixo Do Tampo Para Maior Resistência Travamento Inferior Em SenestradoPara Utilização Como Prateleira. Sapatas De Regulagem (Nylon). Cuba Soldada Em Argônio. Peso: 50 Kg. Medidas: 150x60x90 Cm</p>	AJG	UN	01		
62	33414	<p>Balcao De Apoio Com Tampo Superior Em Aço Inoxidável 430, Apoiado Diretamente Na Estrutura, Sem Utilizar Madeira; Suporta Até 130 Kg De Carga Distribuída Sobre A Bancada; Estrutura E Painel Em Aço Tubular</p>	AJG	UN	20		

		Sae 1020, Com Pintura A Pó Eletrostática Com Base Fosfatizada; Pés Emborrachados, Anti-Derrapantes. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (Ba16) / 1900mm, Profundidade: 800mm (Ba16) / 900mm					
63	33414	Balcao De Apoio Com Tampo Superior Em Aço Inoxidável 430, Apoiado Diretamente Na Estrutura, Sem Utilizar Madeira; Suporta Até 130 Kg De Carga Distribuída Sobre A Bancada; Estrutura E Paineleiro Em Aço Tubular Sae 1020, Com Pintura A Pó Eletrostática Com Base Fosfatizada; Pés Emborrachados, Anti-Derrapantes. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (Ba16) / 1900mm, Profundidade: 800mm (Ba16) / 900mm	COE	UN	02		
64	33414	Balcao De Apoio Com Tampo Superior Em Aço Inoxidável 430, Apoiado Diretamente Na Estrutura, Sem Utilizar Madeira; Suporta Até 130 Kg De Carga Distribuída Sobre A Bancada; Estrutura E Paineleiro Em Aço Tubular Sae 1020, Com Pintura A Pó Eletrostática Com Base Fosfatizada; Pés Emborrachados, Anti-Derrapantes. Altura: 890mm, Largura: 1600mm (Ba16) / 1900mm, Profundidade: 800mm (Ba16) / 900mm	CFAP	UN	12		
65	123803	Mesa Multiuso Cozinha Industrial, Modelo: Retangular, Material Tampo: Aco Inox Escovado Aisi 304 , Liga 18.8, Material Armacao: Pés Tubulares E Estrutura Inferior Em Aco Inoxidavel, Sapatas Niveladoras Reguláveis, Prateleira: Sem Prateleira E Com Um Furo Para Selecao De Cereais	AJG	UN	02		
66	123803	Mesa Multiuso Cozinha Industrial, Modelo: Retangular, Material Tampo: Aco Inox Escovado Aisi 304 , Liga 18.8, Material Armacao: Pés Tubulares E Estrutura Inferior Em Aco Inoxidavel, Sapatas	COE	UN	14		

		Niveladoras Reguláveis, Prateleira: Sem Prateleira E Com Um Furo Para Selecao De Cereais					
67	123803	Mesa Multiuso Cozinha Industrial, Modelo: Retangular, Material Tampo: Aco Inox Escovado Aisi 304 , Liga 18.8, Material Armacao: Pés Tubulares E Estrutura Inferior Em Aco Inoxidavel, Sapatas Niveladoras Reguláveis, Prateleira: Sem Prateleira E Com Um Furo Para Selecao De Cereais	CFAP	UN	01		
68	136790	Tanque Industrial Em Aço Inox - Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304. Comprimento(M): 1. Largura(M): 0.7. Altura(M): 0.85. Medida Cuba (Cm): 90 Comp X 63 Larg X 50 Prof. Espessura Da Chapa (Mm): 0.8 Mm. Diâmetro Dos Tubos: Uma Polegada E Meia. Materiais: Aço Inoxidável. Cor: Aço Inoxidável	AJG	UN	03		
69	120976	Liquidificador Industrial, Funcoes: Alta Rotacao (3500 Rpm), Capacidade: 25 L, Material Corpo: Aco Inox, Dimensao (H X L X P): 1130 X 380 X 525 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 1,5/1240 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V Complemento Do Id: - Pés Em Forma De Cavaletes Construídos Em Aço Inox E Sapatas Antiderrapantes Com Trava Do Sistema Basculante Acionada Por Pedal; - Hélices Trituradoras Em Aço Inox Aisi 204 – Liga 18/8.	AJG	UN	02		
70	120976	Liquidificador Industrial, Funcoes: Alta Rotacao (3500 Rpm), Capacidade: 25 L, Material Corpo: Aco Inox, Dimensao (H X L X P): 1130 X 380 X 525 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 1,5/1240 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V Complemento Do Id: - Pés Em Forma De Cavaletes Construídos Em Aço Inox E Sapatas	COE	UN	01		

		Antiderrapantes Com Trava Do Sistema Basculante Acionada Por Pedal; - Hélices Trituradoras Em Aço Inox Aisi 204 – Liga 18/8.					
71	120976	Liquidificador Industrial, Funcoes: Alta Rotacao (3500 Rpm), Capacidade: 25 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 1130 X 380 X 525 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 1,5/1240 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V Complemento Do Id: - Pés Em Forma De Cavaletes Construídos Em Aço Inox E Sapatas Antiderrapantes Com Trava Do Sistema Basculante Acionada Por Pedal; - Hélices Trituradoras Em Aço Inox Aisi 204 – Liga 18/8.	CFAP	UN	02		
72	134682	Liquidificador Industrial - Funcoes: Liquidificador/Triturador, Capacidade: 5 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 450 X 200 X 200 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 900 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	02		
73	134682	Liquidificador Industrial - Funcoes: Liquidificador/Triturador, Capacidade: 5 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 450 X 200 X 200 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 900 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	02		
74	134682	Liquidificador Industrial - Funcoes: Liquidificador/Triturador, Capacidade: 5 L, Material Corpo: Aço Inox, Dimensao (H X L X P): 450 X 200 X 200 Mm, Acabamento Corpo: Inox, Potencia: 900 W, Cor Corpo: Inox, Tensao: 110/220 V, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	03		
75	5602	Cortador legumes tripe, material: aço inox, espessura navalha: 0,6 mm.	AJG	UN	02		
76	5602	Cortador legumes tripe, material: aço inox, espessura navalha: 0,6 mm.	COE	UN	01		

77	98755	<p>Estufa Aquecida Pass-Through, Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Isolamento: Poliuretano, Tipo: Aquecido, Posicao: Vertical, Revestimento Interno: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Portas: 02 A 04, Material Porta: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Termostato: Digital, Tensão: 220 V, Acessórios: Grades; Para 24 Gns Complemento Do Id:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acabamento Escovado Interna E Externamente - Dotado De 02 A 04 Portas Em AçoInoxidável Liga 18/8, Sendo Uma A Duas De CadaLado; - Aquecimento Por ResistênciasElétricas Blindadas; - Grades Para Gn (Gastronorms)Padrão 1/1 Inclusas; - Equipado Com 24 Recipientes Gn 1/1 X65mm, Com Alças E Tampas; <p>- Temperatura Operacional: 70° A80°c;</p>	AJG	UN	04		
78	98755	<p>Estufa Aquecida Pass-Through, Material: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Isolamento: Poliuretano, Tipo: Aquecido, Posicao: Vertical, Revestimento Interno: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Portas: 02 A 04, Material Porta: Aço Inox Aisi 304 Liga 18.8, Termostato: Digital, Tensão: 220 V, Acessórios: Grades; Para 24 Gns Complemento Do Id:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acabamento Escovado Interna E Externamente - Dotado De 02 A 04 Portas Em AçoInoxidável Liga 18/8, Sendo Uma A Duas De CadaLado; - Aquecimento Por ResistênciasElétricas Blindadas; - Grades Para Gn (Gastronorms)Padrão 1/1 Inclusas; - Equipado Com 24 Recipientes Gn 1/1 X65mm, Com Alças E Tampas; <p>- Temperatura Operacional: 70° A80°c;</p>	COE	UN	01		
79	98755	<p>Estufa Aquecida Pass-Through, Material: Aço Inox</p>	CFAP	UN	02		

		<p>Aisi 304 Liga 18.8, Isolamento: Poliuretano, Tipo: Aquecido, Posicao: Vertical, Revestimento Interno: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Portas: 02 A 04, Material Porta: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8, Termocontrolador: Digital, Tensao: 220 V, Acessorios: Grades; Para 24 Gns Complemento Do Id: - Acabamento Escovado Interna E Externamente - Dotado De 02 A 04 Portas Em AçoInoxidável Liga 18/8, Sendo Uma A Duas De CadaLado; - Aquecimento Por ResistênciasElétricas Blindadas; - Grades Para Gn (Gastronorms)Padrão 1/1 Inclusas; - Equipado Com 24 Recipientes Gn 1/1 X65mm, Com Alças E Tampas; - Temperatura Operacional: 70° A80°c;</p>					
80	98646	<p>Carro Detritos, Material: Aco Inox 304, Tratamento: N/A, Acabamento: Aço, Capacidade: 80 L, Espessura: N/A, Diâmetro: 470 Mm, Altura: 550 Mm, Rodas: 4 Rodizios, Freio: Com Trava Complemento Do Id: - Com Tampa Acionada Por Pedal</p>	AJG	UN	10		
81	98646	<p>Carro Detritos, Material: Aco Inox 304, Tratamento: N/A, Acabamento: Aço, Capacidade: 80 L, Espessura: N/A, Diâmetro: 470 Mm, Altura: 550 Mm, Rodas: 4 Rodizios, Freio: Com Trava Complemento Do Id: - Com Tampa Acionada Por Pedal</p>	COE	UN	04		
82	98646	<p>Carro Detritos, Material: Aco Inox 304, Tratamento: N/A, Acabamento: Aço, Capacidade: 80 L, Espessura: N/A, Diâmetro: 470 Mm, Altura: 550 Mm, Rodas: 4 Rodizios, Freio: Com Trava Complemento Do Id: - Com Tampa Acionada Por Pedal</p>	CFAP	UN	20		
83	163593	<p>Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga</p>	AJG	UN	02		

		18.8 Com Tampa Americana, Capacidade: 500 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensao: 220 V, Entrada D`Agua: 3/4``, Entrada Vapor: 1.1/4``, Escoamento: 1.1/2``, Saida Condensador: 3/4``, Forma Fornecimento: Unidade					
84	163593	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Americana, Capacidade: 500 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensao: 220 V, Entrada D`Agua: 3/4``, Entrada Vapor: 1.1/4``, Escoamento: 1.1/2``, Saida Condensador: 3/4``, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	02		
85	179392	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Autoclavada, Capacidade: 200 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensao: 220 V, Entrada D`Agua: 1/2``, Entrada Vapor: 1/2``, Escoamento: 1.1/4``, Saida Condensador: N/A, Forma Fornecimento: Unidade	AJG	UN	01		
86	179392	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Autoclavada, Capacidade: 200 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensao: 220 V, Entrada D`Agua: 1/2``, Entrada Vapor: 1/2``, Escoamento: 1.1/4``, Saida Condensador: N/A, Forma Fornecimento: Unidade	COE	UN	02		
87	179392	Caldeirao Industrial, Cozinha - Material: Aco Inox Aisi 304 Liga 18.8 Com Tampa Autoclavada, Capacidade: 200 L, Aquecimento: Gas - Vapor, Tensao: 220 V, Entrada D`Agua: 1/2``, Entrada Vapor: 1/2``, Escoamento: 1.1/4``, Saida Condensador: N/A, Forma Fornecimento: Unidade	CFAP	UN	02		
88	136322	Lavatório Inox - Automático Para Assepsia Das Mãos, Confeccionado Inteiramente	AJG	UN	05		

		Em Aisi 304. Pia De Fixar Na Parede Utilizada Para Assepsia Com Acionamento Por Joelho Que Dispensa O Contato Das Mãos, Largura 400 Mm, Profundidade 300 Mm, Altura: 220 Mm, Tensão 220v Monofásico.					
89	136322	Lavatório Inox - Automático Para Assepsia Das Mãos, Confeccionado Inteiramente Em Aisi 304. Pia De Fixar Na Parede Utilizada Para Assepsia Com Acionamento Por Joelho Que Dispensa O Contato Das Mãos, Largura 400 Mm, Profundidade 300 Mm, Altura: 220 Mm, Tensão 220v Monofásico.	COE	UN	01		
90	136322	Lavatório Inox - Automático Para Assepsia Das Mãos, Confeccionado Inteiramente Em Aisi 304. Pia De Fixar Na Parede Utilizada Para Assepsia Com Acionamento Por Joelho Que Dispensa O Contato Das Mãos, Largura 400 Mm, Profundidade 300 Mm, Altura: 220 Mm, Tensão 220v Monofásico.	CFAP	UN	02		
91	123532	Banho Maria A Gás Capacidade 72l Para 04 Gn, Dimensão 1000x1000x900 Código Do Item: 7310.006.0002	AJG	UN	01		
92	123532	Banho Maria A Gás Capacidade 72l Para 04 Gn, Dimensão 1000x1000x900 Código Do Item: 7310.006.0002	CFAP	UN	01		
93	133118	Carro De Servico - Materialestrutura: Aco Inoxidavel Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Bandeja: 3 Bandejas, Capacidade Carga: 300 Kg, Quantidade Rodas: 4 Rodizios De 3", Caracteristicas Adicionais: Com Arcos Tubulares De Empurrar, Dimensao (A X L X P): 930 X 550 X 790 Mm	AJG	UN	03		
94	133118	Carro De Servico - Materialestrutura: Aco Inoxidavel Aisi 304 Liga 18.8, Quantidade Bandeja:	COE	UN	02		

		3 Bandejas, Capacidade Carga: 300 Kg, Quantidade Rodas: 4 Rodizios De 3``, Caracteristicas Adicionais: Com Arcos Tubulares De Empurrar, Dimensao (A X L X P): 930 X 550 X 790 Mm					
95	133118	Carro De Servico - Materialestrutura: Aco Inoxidavel Aisi 304Liga 18.8, Quantidade Bandeja: 3 Bandejas, Capacidade Carga: 300 Kg, Quantidade Rodas: 4 Rodizios De 3``, Caracteristicas Adicionais: Com Arcos Tubulares De Empurrar, Dimensao (A X L X P): 930 X 550 X 790 Mm	CFAP	UN	02		
96	124197	Refrigerador Freezer, Posicao: Vertical, Capacidade: 1820l, Acabamento: Aco Inoxidavel, Tensao: 220 V, Quantidade Porta: 6 Portas Bipartidas, Acessorio: Termostato Digital, Tipo Abertura Porta: Lateral, Dimensao (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 Mm, Tipo Porta: Cega, Degelo: Automatico Complemento Do Id: - Portas Bipartidas Com Sistema De Fechamento Magnético E Puxadores Laterais Em Poliamida 6.0; - Corpo Interno, Externo E Dobradiças Em Aço Inoxidável; - Unidade De Refrigeração Incorporada; - Variação De Temperatura De +2 A +6°C; - Pés Reguladores De Altura; - Inclusas: 02 Grades E 03 Pares De Trilhos Por Porta - Tensão: 220v	AJG	UN	02		
97	124197	Refrigerador Freezer, Posicao: Vertical, Capacidade: 1820l, Acabamento: Aco Inoxidavel, Tensao: 220 V, Quantidade Porta: 6 Portas Bipartidas, Acessorio: Termostato Digital, Tipo Abertura Porta: Lateral, Dimensao (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 Mm, Tipo Porta: Cega, Degelo: Automatico Complemento Do Id: - Portas Bipartidas Com Sistema De Fechamento Magnético E Puxadores Laterais Em	COE	UN	02		

		<p>Poliamida 6.0; - Corpo Interno, Externo E Dobradiças Em Aço Inoxidável; - Unidade De Refrigeração Incorporada; - Variação De Temperatura De +2 A +6°C; - Pés Reguladores De Altura; - Inclusas: 02 Grades E 03 Pares De Trilhos Por Porta - Tensão: 220v</p>					
98	124197	<p>Refrigerador Freezer, Posicao: Vertical, Capacidade: 1820l, Acabamento: Aço Inoxidável, Tensão: 220 V, Quantidade Porta: 6 Portas Bipartidas, Acessorio: Termostato Digital, Tipo Abertura Porta: Lateral, Dimensao (H X L X P): 2050 X 2100 X 800 Mm, Tipo Porta: Cega, Degelo: Automatico Complemento Do Id: - Portas Bipartidas Com Sistema De Fechamento Magnético E Puxadores Laterais Em Poliamida 6.0; - Corpo Interno, Externo E Dobradiças Em Aço Inoxidável; - Unidade De Refrigeração Incorporada; - Variação De Temperatura De +2 A +6°C; - Pés Reguladores De Altura; - Inclusas: 02 Grades E 03 Pares De Trilhos Por Porta - Tensão: 220v</p>	CFAP	UN	04		
99	27314	<p>Maquina Amaciar Bife, Tipo: Eletrico, Material: Aço Inox, Motor: 1/2 Hp, Tensão: 110 / 220 V</p>	AJG	UN	01		
100	27314	<p>Maquina Amaciar Bife, Tipo: Eletrico, Material: Aço Inox, Motor: 1/2 Hp, Tensão: 110 / 220 V</p>	COE	UN	01		
101	27314	<p>Maquina Amaciar Bife, Tipo: Eletrico, Material: Aço Inox, Motor: 1/2 Hp, Tensão: 110 / 220 V</p>	CFAP	UN	01		
102	102776	<p>Serra Fita Industrial Para Carne, Com Protetor De Lâmina E Limitador De Corte, Corte De Precisão, Aço Inoxidável, Inclusive Os Volantes, Normas Abnt Nbr 5410 E Nbr 7500, Mesa Medindo Em Torno De 700 X 800mm, Dimensões De Corte (Largura X Altura): 38,7 Cm X 27,2 Cm, Lâmina (Comprimento X Largura): 2,82 Cm X 1,5 Cm, Potência Do Motor 1,0cv.</p>	AJG	UN	01		

103	102776	Serra Fita Industrial Para Carne, Com Protetor De Lâmina E Limitador De Corte, Corte De Precisão, Aço Inoxidável, Inclusive Os Volantes, Normas Abnt Nbr 5410 E Nbr 7500, Mesa Medindo Em Torno De 700 X 800mm, Dimensões De Corte (Largura X Altura): 38,7 Cm X 27,2 Cm, Lâmina (Comprimento X Largura): 2,82 Cm X 1,5 Cm , Potência Do Motor 1,0cv.	CFAP	UN	01		
104	165062	Maquina Lavadora Louca - Modelo: Carga Frontal, Material: Aco Inox Aisi 304, Capacidade: 150 Gavetas/Hora, Consumo Agua/Ciclo: 500 Litros/Hora, Potencia Bomba Lavagem: 2,0 Cv, Potencia Enxague0,5 Cv, Potencia Total: 3,0 Cv, Tensao Alimentacao: 220 V , Temperatura Agua Lavagem: 55 - 65°C, Temperatura Agua Enxague: 80 ~ 90°C, Dimensoes: 1100 X 805 X 1380 Mm, Forma Fornecimento	AJG	UN	02		
105	165062	Maquina Lavadora Louca - Modelo: Carga Frontal, Material: Aco Inox Aisi 304, Capacidade: 150 Gavetas/Hora, Consumo Agua/Ciclo: 500 Litros/Hora, Potencia Bomba Lavagem: 2,0 Cv, Potencia Enxague0,5 Cv, Potencia Total: 3,0 Cv, Tensao Alimentacao: 220 V , Temperatura Agua Lavagem: 55 - 65°C, Temperatura Agua Enxague: 80 ~ 90°C, Dimensoes: 1100 X 805 X 1380 Mm, Forma Fornecimento	COE	UN	01		
106	165062	Maquina Lavadora Louca - Modelo: Carga Frontal, Material: Aco Inox Aisi 304, Capacidade: 150 Gavetas/Hora, Consumo Agua/Ciclo: 500 Litros/Hora, Potencia Bomba Lavagem: 2,0 Cv, Potencia Enxague0,5 Cv, Potencia Total: 3,0 Cv, Tensao Alimentacao:	CFAP	UN	02		

		220 V , Temperatura Água Lavagem: 55 - 65°C, Temperatura Água Enxague: 80 ~ 90°C, Dimensões: 1100 X 805 X 1380 Mm, Forma Fornecimento					
107	123762	Estante Em Aço Inox Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304, 4Planos Gradeados, Estrutura Em Perfil L EPés Com Sapatas Niveladoras Em Poliuretano. Altura: 1,75 M; Largura: 50 Cm; Comprimento 1,20 M.	AJG	UN	10		
108	123762	Estante Em Aço Inox Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304, 4Planos Gradeados, Estrutura Em Perfil L EPés Com Sapatas Niveladoras Em Poliuretano. Altura: 1,75 M; Largura: 50 Cm; Comprimento 1,20 M.	COE	UN	14		
109	123762	Estante Em Aço Inox Construída Inteiramente Em Aço Inox Aisi 304, 4Planos Gradeados, Estrutura Em Perfil L EPés Com Sapatas Niveladoras Em Poliuretano. Altura: 1,75 M; Largura: 50 Cm; Comprimento 1,20 M.	CFAP	UN	10		
110	130765	Prateleira, Material Aço Inoxidável, Comprimento 1,90 M, Largura 0,40 M, Características Adicionais Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Aplicação Cozinha Industrial	AJG	UN	10		
111	130765	Prateleira, Material Aço Inoxidável, Comprimento 1,90 M, Largura 0,40 M, Características Adicionais Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Aplicação Cozinha Industrial	COE	UN	04		
112	130765	Prateleira, Material Aço Inoxidável, Comprimento 1,90 M, Largura 0,40 M, Características Adicionais Fixada Por Mão Francesa Em Aço Inox, Aplicação Cozinha Industrial	CFAP	UN	08		

Valor total da proposta por extenso: _____

Validade da Proposta: _____/_____/_____	Prazo de entrega do material: (Conforme Termo de Referência). _____/_____/_____
--	---

Dados para pagamento:

Banco:	Agência:	C/Corrente:
--------	----------	-------------

Carimbo Padronizado de CNPJ:

(Local e Data): _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável pela Empresa: _____

Observações: _____

Vendedor Responsável: _____

Telefone para contato: (____) _____

Anexo III - MAPA DE RISCO.pdf

ANEXO III
MAPA DE RISCOS

RISCO 01				
PROBABILIDADE		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Licitação Deserta ou pouca probabilidade de negociação de valores acima do determinado na Pesquisa de Mercado.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Elaborar pesquisas de preços com orçamentos que representem a realidade atual utilizando meios confiáveis.	DLP, através da Subseção de Pesquisa de Mercado.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Com o valor já dentro da realidade de mercado, procede com a publicação do Pregão.	DLP, através da Subseção de Edital.		
RISCO 02				
PROBABILIDADE		(<input checked="" type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Requisito/especificação da contratação que possam ser erroneamente interpretados pelos licitantes.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Elaborar o Termo de Referência de forma clara e concisa e solicitar a visita técnica para maior conhecimento a cerca do objeto pretendido.	DLP, através da Subseção de Termo de Referência.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		
1.	Analisar o Termo de Referência a fim de identificar pontos que possam ser questionados e, se for necessário, encaminhar para alteração por parte do requisitante.	Chefe da Subseção de Termo de Referência.		
RISCO 03				
PROBABILIDADE		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
IMPACTO		(<input type="checkbox"/>) Baixa	(<input type="checkbox"/>) Média	(<input checked="" type="checkbox"/>) Alta
Id.	Dano			
1.	Contratação interrompida por recursos jurídicos, cujo impacto se traduz no atraso no processo de aquisição.			
Id	Ação Preventiva	Responsável		
1.	Realizar reuniões com a Assessoria Jurídica do Gabinete do Comando Geral para avaliar a realização da contratação.	DLP, através da Seção de Licitações.		
Id	Ação de Contingência	Responsável		

1.	Reunir-se com a Assessoria Jurídica do Gabinete do Comando Geral para avaliar as ações e medidas que se devem tomar.	DLP, através da Seção de Licitações.		
RISCO 04				
PROBABILIDADE		() Baixa	(X) Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Ausência de licitantes ou de propostas comerciais válidas, culminando na perda do processo licitatório.			
Id	Ação Preventiva		Responsável	
1.	Especificar o objeto pretendido com informações necessárias e objetivas.		Unidade solicitante.	
2.	Exigir habilitação que possibilite a participação do maior número de concorrentes, sem comprometer a qualidade pretendida.		DLP, através da Seção de Licitações.	
3.	Ampla divulgação do edital.		DLP, através da Subseção de Edital	
Id	Ação de Contingência		Responsável	
1.	Reavaliação do Termo de Referência e Republicação do Edital.		DLP, através da Seção de Licitações.	
RISCO 05				
PROBABILIDADE		(X) Baixa	() Média	() Alta
IMPACTO		() Baixa	() Média	(X) Alta
Id.	Dano			
1.	Estabelecer exigências contratuais as quais os licitantes não tenham condições de atender e que o Gestor e os Fiscais não tenham condições de fiscalizar, resultando na elevação do custo contratual e não aderência aos termos do edital, ou seja, resultando em licitação deserta ou fracassada.			
Id	Ação Preventiva		Responsável	
1.	Realizar reuniões com o Diretor Geral de Apoio Logístico e Diretor de Licitações e Projetos para avaliar as exigências contidas no Termo de Referência.		Chefe da Seção de Licitações e seus Chefes de Subseções.	
2.	Revisar o Termo de Referência e especificar apenas exigências adequadas à realidade da SEPM.		Chefe da Subseção de Termo de Referência.	
Id	Ação de Contingência		Responsável	
1.	Realizar reunião com o Diretor Geral de Apoio Logístico e o Diretor de Licitações e Projetos para avaliar e, se possível, revisar, as exigências contidas no Termo de Referência.		DLP, através da Seção de Licitações.	

**Anexo IV - DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE.
pdf**

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A empresa licitante _____
_____, inscrita no CNPJ sob o n.º:
_____, sediada à _____
_____, por intermédio de seu
representante legal _____,
infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e
inscrito no CPF sob o n.º _____, para os fins de
habilitação no Pregão Eletrônico _____, DECLARA expressamente que:

1. Atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade sócio-ambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade ao previsto no art. 2º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2023.

REPRESENTANTE LEGAL