



SENADO FEDERAL

## COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 219/2012

#### EDITAL

(Processo nº 005.919/12-6)

A **UNIÃO**, por intermédio do **SENADO FEDERAL**, doravante denominado **SENADO**, e este Pregoeiro, designado pela Portaria do Presidente do Senado Federal nº 03, de 2012, tornam pública, para conhecimento das empresas interessadas, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.450/2005, bem como da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, dos Atos da Comissão Diretora nºs 24/1998 e 10/2010 e, tendo em vista o que consta do Processo nº 005.919/12-6 a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, destinada à aquisição de equipamentos para o Restaurante Escola dos Senadores, Restaurante Escola de Massas e Risotos da Praça da Alimentação e Café Escola do Prodasen, com entrega imediata, para o Senado Federal.

Na data, horário e endereço eletrônico abaixo indicado far-se-á a abertura da Sessão Pública de Pregão Eletrônico, por meio de Sistema Eletrônico COMPRASNET.

**DATA: 22/11/2012.**

**HORÁRIO DE BRASÍLIA: 9:30hs.**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

**OBSERVAÇÃO:** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada automaticamente e terá início somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

#### CAPÍTULO I - DO OBJETO

**1.1 -** O presente pregão tem por objeto a aquisição de equipamentos para o Restaurante Escola dos Senadores, Restaurante Escola de Massas e Risotos da Praça da Alimentação e Café Escola do Prodasen, com entrega imediata, de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos.

**1.1.1 –** Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no CATMAT e as constantes deste edital prevalecerão as últimas.





SENADO FEDERAL

## CAPÍTULO II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO

**2.1** – Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**2.1.1** – Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, assim como receber as instruções detalhadas de sua correta utilização.

**2.1.2** – O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao SENADO responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.2** - Somente poderão apresentar proposta as empresas legalmente estabelecidas, especializadas no ramo, e que satisfaçam às condições deste edital e seus anexos.

**2.3** – Não poderão participar da presente licitação, direta ou indiretamente, consórcios de empresas ou empresas que, por qualquer motivo, estejam punidas com a suspensão do direito de licitar, tenham sido declaradas inidôneas ou impedidas de licitar e contratar por qualquer órgão da administração pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou distrital, bem como as pessoas elencadas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993, além das empresas que se encontrem em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação.

## CAPÍTULO III – DA PROPOSTA

**3.1** - A licitante deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

**3.2** – A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, os **preços unitário, total do item e global da proposta**, expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados apenas até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto deste edital, em especial o frete, tributos e encargos sociais.





## SENADO FEDERAL

**3.2.1** – O arredondamento de valores e preços da presente licitação reger-se-á da seguinte forma, nos termos do Ato do Primeiro-Secretário nº 20/2010:

a) para os valores utilizados em operações matemáticas de somatório serão utilizadas duas casas decimais e para aplicação de índices de correção monetária serão utilizadas sete casas decimais.

b) quando a casa decimal imediatamente posterior à definida na letra ‘a’ for igual ou superior a cinco aumenta-se a casa decimal anterior em uma unidade, e quando for inferior a cinco permanecerá a mesma inalterada.

**3.3** – A licitante deverá ainda especificar, nos campos apropriados do sistema eletrônico, o fabricante, a marca e demais referências que identifiquem o produto cotado.

**3.3.1** – O SENADO poderá solicitar a apresentação de *folders*, prospectos e outros materiais de divulgação que facilitem a análise dos produtos ofertados, antes mesmo da apresentação de eventual amostra.

**3.3.2** – A apresentação dos materiais a que se refere o subitem 3.3.1 não desonera a licitante da obrigação de apresentar amostras que venham a ser solicitadas pelo SENADO.

**3.4** – No campo “Descrição Detalhada do Objeto Ofertado” deverão ser prestadas todas as informações necessárias ao perfeito detalhamento do objeto e, ainda, as seguintes informações relativas à proposta:

**3.4.1** – Prazo de entrega de, no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

**3.4.2** – Prazo de garantia mínimo conforme o estabelecido para cada item no Anexo 3 - Especificações técnicas - deste edital, contados a partir do recebimento definitivo do objeto.

**3.5** – A omissão dos prazos fixados no subitem anterior implica a aceitação dos prazos indicados neste edital.

**3.6** – Serão desclassificadas as propostas que comprovadamente cotarem objeto diverso daquele requerido nesta licitação, ou as que desatendam às exigências deste edital.

**3.7** – A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.





## SENADO FEDERAL

**3.8** - A licitante que se enquadre na definição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa e queira se valer dos direitos de preferência previstos na Lei Complementar nº 123/2006, deverá declarar em campo próprio do sistema.

**3.9** – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital, sem prejuízo de outras previstas em lei.

**3.10** – As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

**3.10.1** – Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

**3.10.2** – Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**3.11** – As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

**3.11.1** – Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

**3.12** – A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste edital e seus anexos.

## CAPÍTULO IV – DA SESSÃO PÚBLICA

**4.1** - A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**4.2** - Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**4.3** - Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão de sua própria desconexão ou diante de inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema.

**4.4** – Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**4.5** – No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).





## SENADO FEDERAL

### **CAPÍTULO V – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

**5.1** – O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital.

**5.2** - Somente as licitantes com propostas apresentadas classificadas participarão da fase dos lances.

### **CAPÍTULO VI – DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**6.1** – Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e do valor consignados no registro de cada lance.

**6.2** – A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

**6.3** – Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**6.4** – Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

**6.5** - Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**6.6** - Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, o lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

**6.7** - O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta minutos), aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

### **CAPÍTULO VII – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E SOCIEDADES COOPERATIVAS**

**7.1** - Havendo participação de microempresas, empresas de pequeno porte e/ou sociedades cooperativas na sessão de lances, serão observados, antes da declaração da licitante vencedora, os critérios de preferência estabelecidos nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

**7.1.1** - Encerrada a fase de ofertas de lances, caso a melhor proposta não tenha sido ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa e houver proposta apresentada por alguma(s) dessas pessoas jurídicas,





## SENADO FEDERAL

com valor até 5% (cinco por cento) superior à menor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa será convocada a apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de preferência, situação em que, atendidas às exigências habilitatórias, será adjudicado a seu favor o objeto desta licitação;

b) não sendo vencedora a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa mais bem classificada na forma da alínea anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite fixado no *caput* deste subitem, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**7.1.2** - Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

## CAPÍTULO VIII – DO JULGAMENTO

**8.1** – O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item.

## CAPÍTULO IX - DA NEGOCIAÇÃO

**9.1** – Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

**9.1.1** – A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

## CAPÍTULO X – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

**10.1** - O Pregoeiro solicitará à licitante vencedora o reenvio de sua proposta de preço devidamente adequada ao último lance via fac-símile, para o número número **(61) 3303-1068**, ou para o endereço eletrônico **[copeli@senado.gov.br](mailto:copeli@senado.gov.br)**, juntamente com os “folders”, encartes ou catálogos dos equipamentos ofertados, onde constem as especificações técnicas dos mesmos, cujo prazo máximo para atendimento será de **60 (sessenta) minutos**, contados da solicitação.

**10.1.1** – Os documentos remetidos via fac-símile ou por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro, a **Secretaria da Comissão**





## SENADO FEDERAL

**Permanente de Licitação do Senado Federal, situada na Via N2, Unidade de Apoio II, CEP 70.165-900, Brasília-DF.**

**10.1.2** – A licitante detentora da proposta mais bem classificada que deixar de atender à solicitação prevista neste Capítulo, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

**10.2** – O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado, que não poderá ser superior ao valor estimado constante no Termo de Referência (Anexo 01), bem como sua adequação às especificações técnicas do objeto.

**10.2.1** - O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a embasar sua decisão no que tange ao julgamento da melhor proposta.

**10.2.2** - Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital.

**10.2.3** - Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

## CAPÍTULO XI – DA AMOSTRA

**11.1** – O Pregoeiro poderá solicitar à primeira classificada, sob pena de desclassificação, amostra dos produtos ofertados, a ser entregue no prazo máximo e improrrogável de até **05 (cinco) dias úteis**, a contar da suspensão deste certame, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, que será realizada em sessão pública previamente designada.

**11.2** - As amostras deverão ser entregues devidamente identificadas, em quantidade suficiente para os testes de qualidade, na Subsecretaria de Controle de Qualidade – SSQUAL, situada na Unidade de Apoio II - Senado Federal, Praça dos Três Poderes - Brasília-DF, CEP 70.165-900, telefone (61) 3303-4796.

**11.3** - Caso as amostras da melhor proposta sejam reprovadas, será convocada para apresentação de amostras a autora da segunda melhor proposta e, assim, sucessivamente.

**11.4** - As amostras aprovadas permanecerão em poder do SENADO até a entrega definitiva do objeto licitado, com vistas à avaliação da conformidade entre a amostra aprovada e o material efetivamente entregue.

**11.5** - As amostras fornecidas serão devolvidas na forma em que se encontrarem após os testes, sem responsabilidade para o SENADO.





## SENADO FEDERAL

**11.6** - Vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste edital.

### **CAPÍTULO XII – DA HABILITAÇÃO**

**12.1** – A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF, do Nível I ao Nível IV do Cadastro de Pessoa Jurídica, e da documentação complementar especificada neste edital.

**12.2** – As licitantes que não atenderem às exigências do Cadastro de Pessoa Jurídica, do Nível I ao Nível IV, do SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

**12.3** – As licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

#### **12.3.1 - CAPACIDADE TÉCNICA:**

- a.** Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando que a licitante já forneceu, a contento, objeto em quantidade compatível com o da presente licitação.

#### **12.3.2 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- a.** Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo SICAF, for igual ou inferior a 1 (um).
- b.** Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de Execução Patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

#### **12.3.3 – OUTROS DOCUMENTOS:**

- a.** A licitante deverá preencher em campo próprio do sistema, sob pena de inabilitação:
  - a.1.** declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;





## SENADO FEDERAL

**a.2.** declaração de inexistência de fato impeditivo, nos termos do § 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/1993;

**a.3.** Declaração de Proposta Independente (DPI).

12.4 - Os documentos que não estejam contemplados no SICAF deverão ser remetidos via fac-símile, para o número (61) 3303-1068, ou para o endereço eletrônico **copeli@senado.gov.br** no prazo de 60 (sessenta) minutos, contados da solicitação do Pregoeiro.

**12.4.1** - Os documentos remetidos via fac-símile ou por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro, a **Secretaria da Comissão Permanente de Licitação do Senado Federal**, situada na **Via N2, Unidade de Apoio II, CEP 70.165-900, Brasília-DF**.

**12.5** – Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição do CNPJ.

**12.6** – Caso a licitante tenha mais de um domicílio, deverá apresentar documentos para habilitação relativamente a apenas um deles, com mesmo CNPJ.

**12.6.1** – Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica a regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

**12.7** – O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes, constituindo meio legal de prova as informações obtidas pelo pregoeiro.

**12.8** – As microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedades cooperativas, assim declaradas para efeito dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para a comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**12.8.1** - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, na forma do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006;

**12.8.2** - A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à





## SENADO FEDERAL

Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**12.9** - O documento que não tiver prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor não será habilitante quando o intervalo entre a sua data de expedição ou revalidação e a data de abertura da presente licitação for superior a 180 (cento e oitenta) dias corridos.

**12.9.1** - Excetua-se o documento que, por imposição legal, tenha prazo de vigência indeterminado.

### **CAPÍTULO XIII – DA DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA**

**13.1** – Se a proposta não for aceitável, se a amostra for rejeitada ou, ainda, se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

**13.2** – Constatado que a licitante detentora da melhor proposta atende às exigências habilitatórias fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

### **CAPÍTULO XIV – DO RECURSO**

**14.1** – Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de **20 (vinte) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

**14.1.1** – A falta de manifestação motivada no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

**14.1.2** – O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

**14.1.3** – A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo intimadas a apresentar contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

**14.1.4** – Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação da licitante.

**14.2** - Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contra-razões de recurso, à licitante interessada será assegurada vista imediata dos elementos necessários à defesa de seus interesses.





## SENADO FEDERAL

**14.3** – Admitido o recurso, caso o pregoeiro mantenha a sua decisão, será o mesmo apreciado pela autoridade competente.

**14.4** - Os recursos apresentados pelas licitantes serão dirigidos, por intermédio do Pregoeiro, ao Senhor Diretor-Geral Adjunto, nos termos do art. 10 do Regulamento de Compras e Contratações do SENADO aprovado pelo Ato nº 10/2010 da Comissão Diretora c/c o art. 4.º, incisos XVIII, XIX, XX e XXI, da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002.

**14.5** – O provimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

### **CAPÍTULO XV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**15.1** – O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá ao Diretor-Geral Adjunto do Senado Federal.

**15.2** – A homologação deste Pregão compete à Diretora-Geral do Senado Federal.

**15.3** – O objeto deste Pregão será adjudicado por item à vencedora do certame.

### **CAPÍTULO XVI – DA NOTA DE EMPENHO**

**16.1** – Depois de homologado o resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para retirar a nota de empenho, dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

**16.1.1** – A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a convocar outra licitante para retirar a nota de empenho após negociação e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, observada a ordem de classificação.

**16.2** – Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.

**16.3** – A nota de empenho vincula-se aos termos do edital do Pregão Eletrônico nº 219/2012, constante do Processo nº 005.919/12-6 e da proposta vencedora.

**16.4** – A contratada obriga-se a fornecer o objeto licitado, nas condições estabelecidas no edital, independentemente de sua transcrição na nota de empenho, substitutiva do contrato.

**16.5** – Para a retirada da nota de empenho a contratada terá que comprovar documentalmente que o faz por meio de seu representante legal, com poderes para tal.





## SENADO FEDERAL

**16.5.1** – Será permitido o envio da nota de empenho por meio eletrônico (e-mail) ou via fax, desde que o fornecedor beneficiário acuse, por meio eletrônico (e-mail) ou documento oficial, e no mesmo prazo estabelecido no item 16.1, o recebimento da mesma.

**16.5.1.1** - O fornecedor beneficiário deverá informar seu endereço eletrônico (e-mail) para fins do subitem anterior

### **CAPÍTULO XVII – DA FORMA DE PAGAMENTO**

**17.1** – O pagamento será feito por intermédio de depósito em conta bancária da contratada, no prazo de 9 (nove) dias úteis, ressalvada a hipótese prevista no § 3º, do art. 5º, da Lei nº 8.666/93, a contar da data do recebimento definitivo, mediante a apresentação do documento fiscal, em 2 (duas) vias, com a discriminação do objeto, acompanhada do original da nota de empenho, ficando condicionada à prévia atestação do gestor.

**17.2** – As eventuais despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças ou agências são de responsabilidade da contratada.

**17.3** – Caberá à contratada apresentar, juntamente com a nota fiscal, os comprovantes atualizados de regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sob pena de aplicação de penalidades.

**17.4** – Havendo vício a reparar em relação à nota fiscal apresentada ou em caso de descumprimento pela contratada de suas obrigações e responsabilidades pertinentes a este edital, o prazo constante do item 17.1 será suspenso até que haja reparação do vício ou adimplemento da obrigação.

**17.5** – Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo CONTRATANTE, entre o término do prazo referido no item 17.1 e a data do efetivo pagamento da nota fiscal/fatura, a serem incluídos em fatura própria, são calculados por meio da aplicação da seguinte fórmula:  $EM = I \times N \times VP$ , onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:





## SENADO FEDERAL

$$I = i / 365 \quad I = 6 / 100 / 365 \quad I = 0,00016438$$

Onde  $i$  = taxa percentual anual no valor de 6%.

### **CAPÍTULO XVIII – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**18.1** – O objeto do presente Pregão deverá ser entregue pela contratada na SSQUAL – Subsecretaria de Controle de Qualidade e Especificações –, localizada na Unidade de Apoio II, Senado Federal, Praça dos Três Poderes, Brasília-DF, CEP: 70165-900, telefone (61) 3303-4796, no prazo máximo descrito no subitem 3.4.1 deste edital.

**18.2** – Efetivada entrega, o objeto será recebido:

- I. provisoriamente, pelo órgão recebedor do objeto, para efeito de posterior verificação da conformidade das especificações; e
- II. definitivamente, pelo gestor responsável pela fiscalização do ajuste, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, após verificação das quantidades e especificações do objeto.

**18.3** – O prazo de entrega poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificados os motivos, nos termos do art. 57, § 1º e seus incisos da Lei nº 8.666/1993.

**18.3.1** – Para os fins previstos neste item a contratada deverá protocolar o seu pedido devidamente justificado antes do vencimento do prazo inicialmente estabelecido.

### **CAPÍTULO XIX - DA FISCALIZAÇÃO**

**19.1** – Caberá aos gestores designados pelo Diretor-Geral promover todas as ações necessárias ao fiel cumprimento do ajuste, observado o disposto no Ato da Comissão Diretora nº 02, de 2008.

### **CAPÍTULO XX – DOS ACRÉSCIMOS E DAS SUPRESSÕES**

**20.1** – A contratada obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite legal estabelecido no art. 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

### **CAPÍTULO XXI - DA RESCISÃO**

**21.1** – A inexecução total ou parcial do ajuste enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.

**21.2** – A rescisão do ajuste poderá ser:





## SENADO FEDERAL

- I. determinada por ato unilateral e escrito do SENADO, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/1993;
- II. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para o SENADO; ou
- III. judicial, nos termos da legislação.

**21.3** – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**21.4** – Os casos de rescisão do ajuste deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**21.5** – Ao SENADO é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei nº 8.666/1993, aplicando-se, no que couber, as disposições dos parágrafos primeiro e segundo do mesmo artigo, bem como as do artigo 80.

## CAPÍTULO XXII – DAS PENALIDADES

**22.1** – A licitante que, convocada para retirar a respectiva nota de empenho, no prazo estabelecido no item 16.1, ficará sujeita à multa de 20% (vinte por cento) sobre o seu valor global, caso se recuse ao cumprimento desse procedimento nesse prazo, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei.

**22.2** - Caso a adjudicatária não cumpra o estabelecido no item anterior, o SENADO convocará as licitantes remanescente observada a ordem de classificação.

**22.3** - As licitantes subseqüentes, na hipótese de aceitarem a convocação prevista no item 16.1.1, e, posteriormente, recusarem-se a retirar a nota de empenho, ficarão também sujeitas às sanções referidas no item 22.1.

**22.4** - Se a licitante ou contratada deixar de entregar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada no SICAF ou do sistema de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

**22.4.1** – No caso de entrega ou apresentação de documentação falsa exigida para o certame, não manutenção da proposta, fraude na execução do contrato, comportamento inidôneo ou de cometimento de fraude fiscal, ficará a contratada





## SENADO FEDERAL

ou licitante, conforme o caso, sujeita à aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre:

- a) o valor total do ajuste, se contratada; e
- b) o valor total de sua proposta, se licitante.

**22.5** - Pelo atraso injustificado na execução do ajuste, pela sua inexecução total ou parcial, ou ainda, quando da não apresentação da documentação prevista no subitem 17.3 do edital, a contratada ficará também sujeita à penalidade de multa, aplicada da seguinte forma:

**22.5.1** - O atraso injustificado na execução deste ajuste sujeitará a contratada à multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, sobre a parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.

**22.5.2** - Findo o prazo do subitem 22.5.1 será aplicada a multa cumulativa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

**22.5.3** – A não apresentação da documentação prevista no subitem 17.3 sujeitará a contratada à multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, até o limite de 30 (trinta) dias.

**22.6** - Ocorrendo alguma das hipóteses previstas nos itens 22.4 e 22.5 deste edital, a nota de empenho poderá, a qualquer tempo, ser cancelada, sem prejuízo das demais sanções.

**22.7** - A multa, aplicada após regular processo administrativo e garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, será descontada das faturas emitidas pela contratada ou, em último caso, cobrada judicialmente.

**22.8** - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas assegurar-se-á o direito ao contraditório e à ampla defesa.

## CAPÍTULO XXIII – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

**23.1** – Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico **[copeli@senado.gov.br](mailto:copeli@senado.gov.br)**.

**23.2** – O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.





## SENADO FEDERAL

**23.3** – Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**23.4** – Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico **copeli@senado.gov.br**.

**23.5** – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

### **CAPÍTULO XXIV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**24.1** – O encaminhamento de proposta por meio do sistema eletrônico implica aceitação plena e irrestrita das condições e termos que regem o presente Pregão Eletrônico por parte da licitante.

**24.2** – Integram este edital os seguintes anexos:

- a) Anexo 1: Termo de referência;
- b) Anexo 2 : Relação de itens, quantidades, dimensões e local de entrega;
- c) Anexo 3 : Especificações técnicas.

**24.3** – É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase do pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo desta licitação, constituindo meio legal de prova os documentos obtidos pelo pregoeiro.

**24.4** – No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

**24.5** – As decisões do Pregoeiro durante os procedimentos do Pregão serão fundamentadas e registradas no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**24.6** – As demais disposições obrigatórias definidas nos incisos do art. 40 da Lei nº 8.666/1993 estão previstas nos anexos deste edital.

**24.7** – Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.

**24.8** – Não poderá a contratada veicular publicidade acerca do objeto a que se refere o presente edital, salvo autorização específica do Senado.





SENADO FEDERAL

## **CAPÍTULO XXV – DO FORO**

**25.1** - Para dirimir qualquer controvérsia decorrente da realização do presente Pregão que não possa ser resolvida administrativamente, fica eleito o foro da Justiça Federal, na cidade de Brasília, Seção Judiciária Federal do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro.

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

**RONALDO WAGNER CARMONA**  
**Pregoeiro**





SENADO FEDERAL

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 219/2012**

**(Processo nº 005.919/12-6)**

**ANEXO 01**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>OBJETO</b>                  | Aquisição de equipamentos para o Restaurante Escola dos Senadores, Restaurante Escola de Massas e Risotos da Praça da Alimentação e Café Escola do Prodasen, com entrega imediata, de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos  |
| <b>ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO</b> | Conforme Anexo 3 - Especificações Técnicas - deste edital.<br><br><b>Obs:</b> Os eletrodomésticos deverão ser fornecidos, sempre, na cor branca e/ou em aço escovado.   |
| <b>QUANTIDADES</b>             | Conforme Anexo 2 – Relação de itens, quantidades, dimensões e local de entrega – deste edital.  |
| <b>JUSTIFICATIVA</b>           | Atender as obrigações assumidas pelo Senado Federal no Acordo de Cooperação firmado com o SENAC/DF para implantação de unidades pedagógicas na área da gastronomia no Complexo Arquitetônico do Senado Federal.   |
| <b>ADJUDICAÇÃO</b>             | Menor preço por item.   |
| <b>PREÇO(S) ESTIMADO(S)</b>    | Item 1: R\$ 759,00<br>Item 2: R\$ 3.400,00<br>Item 3: R\$ 1.773,29<br>Item 4: R\$ 4.232,89<br>Item 5: R\$ 6.213,00<br>Item 6: R\$ 1.844,00<br>Item 7: R\$ 7.749,00<br>Item 8: R\$ 399,00<br>Item 9: R\$ 630,00<br>Item 10: R\$ 1.577,15<br>Item 11: R\$ 268,00<br>Item 12: R\$ 968,00<br>Item 13: R\$ 2.600,00<br>Item 14: R\$ 16.300,00<br>Item 15: R\$ 4.564,00<br>Item 16: R\$ 3.244,93<br>Item 17: R\$ 593,75 |





SENADO FEDERAL

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
|                                   | Item 18: R\$ 1.322,50<br>Item 19: R\$ 2.716,00<br>Item 20: R\$ 1.190,00<br>Item 21: R\$ 22.100,00<br>Item 22: R\$ 919,00<br>Item 23: R\$ 2.485,50<br>Item 24: R\$ 2.695,50<br>Item 25: R\$ 24.790,00<br>Item 26: R\$ 16.691,75<br>Item 27: R\$ 1.610,00<br>Item 28: R\$ 2.094,00<br>Item 29: R\$ 756,25<br>Item 30: R\$ 62.400,00<br>Item 31: R\$ 26.000,00<br>Item 32: R\$ 2.119,00<br>Item 33: R\$ 8.040,00<br>Item 34: R\$ 6.596,00<br>Item 35: R\$ 6.596,00<br>Item 36: R\$ 2.610,00<br>Item 37: R\$ 230,00<br><br>Valor Global: 251.077,51 (duzentos e cinquenta e um mil, setenta e sete reais e cinquenta e um centavos). |
| <b>PRAZO DE ENTREGA</b>           | Prazo de entrega de, no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho.   |
| <b>FORMA DE PAGAMENTO</b>         | Conforme capítulo XVII – Da forma de pagamento – deste edital.   |
| <b>CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA</b> | Programa de Trabalho: 000040<br>Natureza de Despesa: 449052  |
| <b>LOCAL DE ENTREGA</b>           | Conforme Anexo 2 – Relação de itens, quantidades, dimensões e local de entrega – deste edital.   |
| <b>FISCALIZAÇÃO</b>               | Conforme Capítulo XIX – Da fiscalização – do edital.   |

Brasília, 05 de novembro de 2012.

**RONALDO WAGNER CARMONA**  
**Pregoeiro**





SENADO FEDERAL

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 219/2012**

**(Processo nº 005.919/12-6)**

**ANEXO 02**

**RELAÇÃO DE ITENS, QUANTIDADES, DIMENSÕES E LOCAL DE ENTREGA**

**Local de entrega**

SSQUAL – Subsecretaria de Controle de Qualidade e Especificações –, localizada na Unidade de Apoio II, Senado Federal, Praça dos Três Poderes, Brasília-DF, CEP: 70.165-900, telefone: (61) 3303-4796.

**Observação:** As entregas deverão ser pré-agendadas com os gestores.

**Relação de itens, quantidades e dimensões**

| Item | Descrição   | Quantidade | Dimensões/Capacidade*       |
|------|---|------------|-----------------------------|
| 1    | BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA                              | 1          | 342 x 358 x 114 mm<br>15 kg |
| 2    | BALANÇA ELETRÔNICA DE PLATAFORMA                        | 1          | 50 kg                       |
| 3    | BANHO MARIA   | 1          | 700 x 500 x 850 mm          |
| 4    | BATEDEIRA PLANETÁRIA                                    | 1          | Conforme especificação      |
| 5    | CARRINHO EM POLIESTIRENO PARA RECOLHIMENTO DE PRATOS    | 1          | 700 x 430 x 900 mm          |
| 6    | CARRO MULTIUSO COM 2 PLANOS                             | 1          | 900 x 600 x 850 mm          |
| 7    | CARRO PARA DETRITOS COM PEDAL                           | 7          | 80 litros                   |
| 8    | CARRO PARA DETRITOS COM PEDAL                           | 1          | 40 litros                   |
| 9    | CARRO PARA DETRITOS COM PEDAL                           | 3          | 60 litros                   |
| 10   | CARRO PLATAFORMA MULTIUSO                               | 1          | 700 x 600 x 900 mm          |
| 11   | CHAPA BIFETEIRA EM AÇO INOXIDÁVEL (PARTE ESTRIADA/LISA) | 1          | 790 x 500 x 250 mm          |
| 12   | CHAPA PARA MISTO QUENTE                                 | 1          | 20 x 27 x 40 cm             |





SENADO FEDERAL

|    |  |   |                                     |
|----|--|---|-------------------------------------|
|    | INDUSTRIAL   |   | 2 sanduiches                        |
| 13 | CHAR BROILER A GÁS                                       | 1 | 600 x 800 x 850 mm                  |
| 14 | COIFA TRONCO PIRAMIDAL EM AÇO INOXIDÁVEL                 | 1 | Conforme especificação              |
| 15 | ESTRADO OU PALLET DE POLIPROPILENO                       | 8 | 5,0 X 60 X 100 cm                   |
| 16 | EXPOSITOR DE BEBIDAS VB40 COM CAPACIDADE PARA 406 LITROS | 1 | 67,5 x 185,4 x 63,6 cm              |
| 17 | EXTRATOR DE SUCOS  | 1 | 1 litro                             |
| 18 | EXTRATOR DE SUCOS INDUSTRIAL                             | 2 | 120 kg/h                            |
| 19 | FILTRO DE ÁGUA   | 4 | 40 X 30 X 36 cm<br>2,2 litros/hora  |
| 20 | FOGÃO A GÁS INDUSTRIAL DE ENCOSTO                        | 1 | 1060 x 900 x 850 mm                 |
| 21 | FOGÃO ELÉTRICO TIPO COOK TOP                             | 1 | Conforme Especificação              |
| 22 | FOGÃO INDUSTRIAL A GÁS ESPECIAL PARA MASSAS              | 1 | 790 x 830 x 850 mm                  |
| 23 | FORNO DE MICROONDAS                                      | 3 | Conforme Especificação              |
| 24 | FORNO ELÉTRICO DOMÉSTICO                                 | 3 | 46 litros<br>49 X 40 X 49 cm        |
| 25 | FORNO TURBO EXPRESS GOURMET                              |   | 650 x 706 x 850 mm                  |
| 26 | FREEZER VERTICAL   | 5 | 675 x 1854 x 690 mm                 |
| 27 | FRITADEIRA INDUSTRIAL A GÁS COM ZONA FRIA                | 1 | 470 x 660 x 850 mm<br>20 kg/h       |
| 28 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 2 LITROS                    | 3 | 2 litros                            |
| 29 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 04 LITROS                   | 1 | 4 litros                            |
| 30 | MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO DE 2 GRUPOS                     | 2 | Conforme especificação              |
| 31 | MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL                        | 1 | 830 x 575 x 630 mm                  |
| 32 | PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL                      | 1 | Conforme especificação              |
| 33 | REFRIGERADOR COM PORTA DE VIDRO                          | 3 | 700 x 700 x 2000 mm<br>650 litros   |
| 34 | REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL                         | 2 | 700 x 700 x 2000 mm<br>650 litros   |
| 35 | REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL                         | 2 | 1300 x 700 x 1900 mm<br>1000 litros |
| 36 | SALAMANDRA ELÉTRICA                                      | 1 | 600 x 450 x 450 mm                  |





SENADO FEDERAL

|    |   |   |             |
|----|---|---|-------------|
| 37 | VARAL INDIVIDUAL PARA<br>SECAR PANOS DE LIMPEZA | 1 | 100 X 50 cm |
|----|---|---|-------------|

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.





SENADO FEDERAL

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 219/2012**

**(Processo nº 005.919/12-6)**

**ANEXO 03**

|                                |
|--------------------------------|
| <b>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b> |
|--------------------------------|

**Da cor dos eletrodomésticos**

Os eletrodomésticos deverão ser fornecidos, sempre, na cor branca e/ou em aço escovado.

**Da voltagem**

Para os itens em que se aplicam especificações de voltagem, poderá ser fornecido equipamento 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador. No caso do item 31, caso seja ofertado equipamento com 380v, este deve ser fornecido também com transformador.

**Das especificações**

***Item 1 - Balança Eletrônica da Mesa***

CATMAT: BR0043192

Características:

- Teclas de zero e Tara com chaves tácteis- mais robustas que de membranas;
- Gabinete em plástico injetado- melhor acabamento;
- Prato em aço inoxidável com cantos arredondados-melhor acabamento;
- Suporte de prato em alumínio injetado com 5 pontos de apoio;
- Interface serial RS232 ou USB opcional;
- Indicação das operações;
- Displays de peso de 5 dígitos;
- Temperatura de operação de -10°C a +40°C
- Umidade relativa: 10% a 90%, sem condensação
- Tensão elétrica: 110VCA/220VCA, com tolerância de -15% a +10%. Serão aceitos equipamentos: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador
- Frequência de rede elétrica: 60Hz
- Consumo máximo: 10W
- Dimensões do prato: 240x325 mm
- Dimensões do equipamento: 342mm (L)x358mm(P)x114mm(A)
- Peso do equipamento: 3,130 kg líquido e 3,950 kg bruto
- Tara subtrativa: 7,5 kg
- Capacidade máxima: 15 kg





## SENADO FEDERAL

- Divisão: 5g
- Imune a radiações eletromagnéticas, inclusive celulares conforme IEC 1000-3

Quantidade: 01 un.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 02- Balança Eletrônica de Plataforma**

CATMAT: BR0043192

Características:

- Com estrutura reforçada em aço carbono
- Revestida em inox removível e lavável
- Com suporte para coluna e pés reguláveis
- Capacidade de 50 kg
- Divisão de 20 g
- Dimensões: Plataforma: 40 x 0.50 cm

Quantidade: 01 un.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 3 – Banho-Maria a gás industrial**

CATMAT: BR0150607

Características:

- Fabricado em aço inoxidável AISI 304, 18.8, bitola 18 com profundidade aproximada de 300 mm.
- Com fundo falso em chapa perfurada
- Dotado de queimador tubular com capacidade de queima de 300 gramas/hora
- Regulador de fogo para máximo e mínimo controlado por registro
- Sob o fundo chapa de aço carbono bitola de 3/16"
- Pés e contraventamento em tubo de aço inoxidável AISI 304, 18.8, sendo os pés dotados de sapatas de nivelamento, reguláveis
- Dimensões: 700x500x850 mm.

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 4 - Batedeira Planetária**

CATMAT: BR0392063

Características:

- Com sistema de troca de velocidades
- Com polia variadora, o que permite a regulação de velocidade
- Possuir tacho em aço inoxidável com capacidade de 5 litros, dotada com base de apoio
- Voltagem: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador. Monofásico.
- Acompanha 03 batedores (Raquete, globo e gancho)
- Potência: 300 W
- 5 Velocidades

Quantidade: 01 unidade

### **Item 5 – Carrinho em Poliestireno para recolhimento de pratos**

CATMAT: BR0396967





## SENADO FEDERAL

### Características:

- Com 3 bandejas
- Rodízios nas rodas
- Cor branca
- Lateral das bandejas com 10 cm de altura
- Dimensões aproximadas 700 x 430 x 900 mm
- Marca sugerida: Cambro ou similar

Quantidade: 01 unidade

### **Item 6– Carro Multiuso com 02 planos**

CATMAT: BR0305045

Carro para transportes diversos tendo as seguintes características gerais:

- Dotado de 02 (dois) planos com bordas elevadas nas laterais, confeccionados em chapa de aço inoxidável, com estrutura inferior em cantoneira de aço inoxidável;
- Guidão executado em tubo de aço inoxidável, com diâmetro de 1”;
- Pés em chapa de aço inoxidável AISI 304, 18/8, dobrada tipo cantoneira de 50 x 50 mm, providos de rodízios com 4” de diâmetro, com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha, sendo dois fixos e dois giratórios com freios.
- Dimensões: 900 x 600 x 850 mm

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 7 – Carro para detritos com pedal (lixeiras)**

CATMAT: BR102369

#### Características:

- Carro para recolhimento e transporte de detritos, constituído de um recipiente em formato cilíndrico com fundo liso, dotado de tampa e alças dispostas convenientemente para facilitar a descarga de detritos, fabricado inteiramente em chapa de aço inoxidável.
- Provido de 03 (três) rodízios giratórios com 3” de diâmetro, com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha.
- Provido de PEDAL para acionamento da tampa.
- Capacidade: 80 litros

Quantidade: 07 unidades

### **Item 8 - Carro para detritos com pedal (lixeiras)**

CATMAT: BR102369

#### Características:

- Carro para recolhimento e transporte de detritos, constituído de um recipiente em formato cilíndrico com fundo liso, dotado de tampa e alças dispostas convenientemente para facilitar a descarga dos detritos, fabricado inteiramente em chapa de aço inoxidável.
- Provido de 04 (quatro) rodízios sendo 2(dois) fixos e 2(dois) giratórios com diam 3", ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha.
- Provido de PEDAL para acionamento da tampa.
- Capacidade: 40 litros

Quantidade: 01 unidade





## SENADO FEDERAL

### ***Item 9 - Carro para detritos com pedal.***

CATMAT: BR102369

#### Características:

- Carro para recolhimento e transporte de detritos, constituído de um recipiente em formato cilíndrico com fundo liso, dotado de tampa e alças dispostas convenientemente para facilitar a descarga dos detritos, fabricado inteiramente em chapa de aço inoxidável.
- Provido de 04 (quatro) rodízios sendo 2(dois) fixos e 2(dois) giratórios com diam 3", ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha.
- Provido de PEDAL para acionamento da tampa.
- Capacidade: 60 litros

Quantidade: 03 unidades.

### ***Item 10 – Carro Plataforma multiuso em aço inoxidável***

CATMAT: BR102369

#### Características:

- Carro plataforma fabricado em chapa dobrada de aço inoxidável AISI 304, 18.8 bitola 16 com reforço nas bordas provido de guidão tubular confeccionado em aço com diâmetro de 1 1/2".
- Base reforçada provida de 04(quatro) rodízios de 5" com ferragens reforçadas e rodas revestidas em borracha, sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freios.
- Dimensões: 700 x 600 x 900 mm (Altura da base para o chão = 300 mm).

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 11 – Chapa bifeteira em aço inoxidável***

CATMAT: BR100412

#### Características:

- Chapa bifeteira, com estrutura reforçada em aço inoxidável AISI 304 18.8, bitola 18 com funcionamento à gás engarrafado, dotado de queimador tubular com capacidade de queima de 300 gramas/ hora, regulador de fogo para máximo e mínimo controlado por registro independentes para cada queimador, bandeja aparadora em aço inoxidável e pés com tubos de aço inoxidável diam. 1 1/4", com sapatas fixas de borracha.
- Dimensões: 585 x 785 x 850 mm

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 12 - Chapa para misto quente Industrial***

CATMAT: BR0150667

#### Características:

- Modelo elétrica
- Voltagem: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador
- Potência: 220 V; 8,2 A
- Consumo médio: 220 V: 0,9 KW/h
- Dimensões: 20x27x40 cm





## SENADO FEDERAL

- Capacidade nominal: 02 sanduíches
- Peso líquido: 8,2 Kg

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 13 - Char Broiler a gás***

CATMAT: BR7196

Características:

- Char Broiler à gás , com estrutura reforçada em aço inoxidável AISI 304 18.8, com funcionamento à gás engarrafado, dotado de queimador tubular com capacidade de queima de 300 gramas/ hora, regulador de fogo para máximo e mínimo controlado por registro independentes para cada queimador, bandeja aparadora em aço inoxidável e pés confeccionados em perfil de aço inoxidável, com sapatas fixas de borracha.
- Dimensões: 600 x 800 x 850 mm

Quantidade: 01 unidade.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 14 - Coifa tronco piramidal em aço inoxidável***

CATMAT: BR283318

Sistema de exaustão composto por:

- Coifa em formato tronco-piramidal, medindo 2060x1.200x500 mm, com calha recolhadora de condensados em todo o seu perímetro, fabricada inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI 304, 18.8, bitola 20 acabamento polido fosco, devidamente soldada;
- Bateria de filtros contendo elementos filtrantes confeccionados em chapa de aço inoxidável AISI 304, 18.8, laváveis e removíveis.
- Rede de dutos em aço inoxidável Aisi 304 – 18/8, bitola 20 com seção quadrada de 300 x 300 mm com comprimento aproximado de 2000 mm, fabricado do mesmo material;
- Exaustor axial trifásico com diâmetro de 400 mm.

Quantidade: 01 conjunto.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 15 – Estrado ou Pallets de Polipropileno***

CATMAT: BR366224

Características:

- Estrado reforçado, modulado, para as mais diversas aplicações. Tampo liso. Deve ser disponível com prolongadores (pés) de 25 cm de altura. Lavável a vapor.
- Material: Polipropileno (PP) ou Polietileno (PEAD). Estrutura de plástico reforçado, plataforma lisa.
- Cor: Branca.
- Dimensões: Altura: 5,0cm x Largura: 60,0cm x Comprimento 100,0 cm.

Quantidade: 08 unidades.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.





## SENADO FEDERAL

### **Item 16 - Expositor de bebidas VB40 com capacidade para 406 litros CATMAT: BR0310416**

#### **Características:**

- Expositor de bebidas VB 40 com capacidade para 406 lts.
- Sistema no Frost e prateleiras reguláveis.
- Evaporador aletado com ventilação forçada de ar frio, proporcionando uma uniformização da temperatura interna.
- Degelo automático por ciclo do termostato.
- Iluminação interna.
- 02 anos de garantia.
- Largura: 67,5 cm
- Altura: 185,4 cm
- Profundidade: 63,6 cm

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 17 - Extrator de Sucos**

CATMAT: BR0323067

#### **Características:**

- Com corpo executado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18.8, dotado de câmara para líquido em alumínio polido com tampa.
- Com peneira (Confeccionada em PA) e copo confeccionado em alumínio para receber o suco e dois tipos de castanhas de alumínio, sendo 01 (uma) grande para laranja e 01 (uma) pequena para limão.
- Bica com tampa em alumínio
- Corpo do motor em aço inox.
- Tensão: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador.
- Frequência: (HZ) 50/60
- Potência: (CV) 1/3
- Rotação: (R.P>M) 1.740
- Consumo: (HW/H) 0.246
- Altura: (MM)335
- Capacidade do copo: (ML) 1000

Quantidade: 01 Un.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 18 - Extrator de sucos Industrial**

CATMAT: BR254608

#### **Características:**

- Extrator de sucos com corpo executado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18.8, dotado de câmara para líquido em alumínio polido com tampa. Motor de ¼ CV, 50/60 Hz, 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador.
- Acompanha: copo com peneira confeccionada em alumínio para receber o suco e dois tipos de castanhas de alumínio, sendo 01(uma) grande para laranja e





## SENADO FEDERAL

01(uma) pequena para limão.

- Capacidade: 120 Kg/h

Quantidade: 02 unidades

### ***Item 19 - Filtro de Água***

CATMAT: BR150930

Características:

- Dotado com 02 torneiras, refrigerado e água natural
- Próprio para assentamento em paredes ou apoiado sobre uma mesa
- Cor branca.
- Dimensões: altura: 40 cm; largura: 30 cm; profundidade: 36 cm
- Peso líquido: 12 kg
- Armazenamento de água gelada: 2,0 litros
- Temperatura ambiente mínima e máxima de trabalho: 5° C a 42°C
- Vida útil do elemento filtrante: 4000 litros.
- Pressão mínima e máxima da rede hidráulica: 3 a 40 mca- metros de coluna de água (0,29 a 0,392 MPa )
- Pressão nominal: 0,196 MPa ( 20 metros de coluna de água)
- Vazão máxima recomendada: 0,75 litro/minuto
- Materiais empregados: gabinete metálico, polipropileno, tubo de aço inoxidável, poliacetal e carvão ativado com prata coloidal.
- Tensão: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador - 60 Hz
- Consumo: 100 W
- Capacidade de refrigeração: 2,2 litros/hora com ambiente a 32°C e água a 27°C
- Temperatura média da saída de água: 8°C

Quantidade: 04 unidades

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 20 - Fogão a gás industrial de encosto***

CATMAT: BR34185

Fogão industrial com funcionamento a gás engarrafado com as seguintes características técnicas:

- Estrutura extra-reforçada fabricada inteiramente em chapa de aço inoxidável AISI 304 18.8 bitola 20 com soldas especiais em atmosfera inerte de argônio;
- Gabinete confeccionado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18.8 bitola 20 cortadas em punçoneira CNC totalmente montado através de parafusos e sem o uso de soldas proporcionando melhor qualidade no acabamento final;
- Bandejas aparadoras confeccionadas em chapa de aço inoxidável AISI 304 18.8 bitola 22 com cantos soldados em solda tig com atmosfera inerte de argônio;
- Queimadores especiais em ferro fundido de fácil remoção e fixação locado por pinos guia sem parafusos ou porcas, capacidade de queima de 900 gramas/hora de gás GLP com alto poder calorífico gerado através de câmara de difusão otimizada para melhor distribuição do gás em todo o espalhador;
- Espalhador removível para facilitar a limpeza e a manutenção com duas coroas de chama acionadas por apenas um registro de regulação progressiva;





## SENADO FEDERAL

- Grelhas especiais confeccionadas em ferro fundido medindo 400 x 440 mm, com coifa invertida para radiação térmica proporcionando maior aproveitamento do calor gerado e maior rendimento na cocção;
- Estrutura inferior confeccionada em cantoneiras enrijecidas de 100 x 100 mm de aço inoxidável AISI 304 18.8 bitola 18, com pés em plástico de engenharia reforçado com sapata de nivelamento regulável;
- Prateleira inferior gradeada confeccionada em perfis “U” reforçados de aço inoxidável AISI 304 18.8 com espaçamento entre eles de 60 mm e fixação em quadro extra reforçado fabricado em chapa de aço inoxidável AISI 304 18.8 bitola 14 instalada a 220 mm do piso
- Quantidade de queimadores: 04 unidades
- Dimensões: 1060 x 900 x 850 mm

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 21 – Fogão elétrico tipo cook top***

CATMAT: BR274174

Características:

- Voltagem: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador.
- Corpo em aço inoxidável
- 02 Placas aquecedoras com diâmetro de 180mm com 2000w cada.
- 02 Protetores de super aquecimento.
- 02 Chaves de controle de calor em 4 posições.
- Painel indicativo de nível de calor.
- Isolamento térmico com lã de vidro.
- Instalação elétrica certificada pelo INMETRO.
- Potência : 4000w
- Dimensões: 78 x 495 x 310 mm
- Peso bruto: 5,99kg
- Consumo máximo à 300°C: 0,9w/h

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 22 - Fogão industrial a gás especial para massas***

CATMAT: BR34185

Fogão industrial com funcionamento a gás engarrafado, construção extra-reforçada com as seguintes características:

- Quadro superior executado em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8, bitola 14 , dotado de 04(quatro) bocas sendo 01 (uma) boca rebaixada, dotada com panela em aço inoxidável, 03 cozedores e respectivos queimadores duplos reforçados em ferro fundido e com capacidade de queima de 600 g/h aproximadamente.
- Regulagem de fogo para máximo e mínimo controlada por registros de gás para cada queimador isoladamente;
- Grelhas de ferro fundido especial nas dimensões 310 x 310 mm;
- Bandejas aparadoras executadas em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8,





## SENADO FEDERAL

dispostas abaixo das grelhas;

- Prateleira inferior gradeada fabricada em perfis “U” de aço inoxidável da mesma qualidade.
- Dimensões: 790 x 830 x 850 mm.

Quantidade: 01 unidade.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 23 – Forno Microondas**

CATMAT: BR0034703

Características:

- Com porta espelhada
- 11 níveis de potência
- Relógio
- Descongelamento de pratos prontos
- Descongelamento
- Travas de segurança
- Novas teclas fáceis
- Prato giratório
- Porta de inox espelhada
- Cavidade em aço inox
- Tecla + 1 minuto
- Tecla + 30 segundos

Informações técnicas:

- Cor: Inox
- Frequência: Hz 60
- Capacidade Mínima Total de 40 Litros
- Voltagem: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador
- Potência-110V W 1000
- Potência- 220V W 100001 unidade de aquecimento através de 02(duas) resistências de 2000W cada.
- Provida de uma prateleira interna.

Quantidade: 03 unidades

### **Item 24 - Forno Elétrico Doméstico**

CATMAT: BR0046370

Características:

- Parte interna em easy clean
- Termostato de precisão (50° a 300°)
- 2 Resistências blindadas (sup. 750w e inf. 1000w)
- Chave de controle de calor das resistências superiores e inferiores
- Painel com visor iluminado
- Porta de vidro cristal temperado
- Isolamento térmico total
- Luz interna
- Prateleira removível





## SENADO FEDERAL

- Capacidade interna de 46 litros
- Aparador de resíduo
- Potência 1750w
- Dimensões aproximadas: externa 49x40x49cm e interna 36 x 29,5 x 44cm (LxAxP)
- Peso líq. aproximado: 10,4kg
- Garantia do fornecedor: 1 ano
- Marca sugerida: Layr

Quantidade: 03 unidades

### ***Item 25 - Forno turbo Express Gourmet***

CATMAT: BR405328

Características:

- Para os serviços Fast Food, restaurantes e lanchonetes, apresenta o forno de cocção rápida Express Gourmet.
- Unindo robustez, convecção de ar forçado e alta tecnologia de microondas, este equipamento proporciona maior qualidade aos alimentos com tempos de preparos muito reduzidos.
- Possui painel digital de simples manuseio, produzido inteiramente em chapa de aço inoxidável.
- Dimensões: 650x706x605 mm.

Quantidade: 01 unidade.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 26 – Frezer Vertical***

CATMAT: BR404469

- Refrigerador com 1 porta de fechamento automático e trava de carga. Possui duas funções, a de refrigerar e a de conservar os congelados.
- Gabinete externo - aço pré-pintado;
- Gabinete interno - aço galvanizado;
- Material da moldura do tanque - plástico;
- Prateleiras com pintura em esmalte epóxi, mais resistentes a corrosão.
- Tipo de degelo refrigerador: manual.
- Recipiente para degelo
- Prateleiras: - 03 suspensas; 01 fundo.
- Temperatura:
  - Função refrigerada - ( 2 °C a 8 °C )
  - Função conservadora - ( - 15 °C a - 18 °C )
- Pés: niveladores.
- Puxadores: embutido.
- Não contém CFC - não agride a camada de ozônio: utiliza gás refrigerante R-134a.
- Consumo mensal aprox. de energia: 180 kWh/mês.
- Potência: 350 Watts.
- Capacidade mínima: 539 litros.
- Capacidade mínima Líquida: 539litros





## SENADO FEDERAL

- Peso aprox. do produto: 118 kg.
  - Peso aprox. com embalagem: 128 kg.
  - Dimensões aprox. do produto ( L x A x P ): 67,5 x 185,4 x 85 cm.
  - Dimensões aprox. com embalagem ( L x A x P ): 76,6 x 192 x 97,6 cm.
- Quantidade: 05 unidades

### ***Item 27 - Fritadeira Industrial a gás com zona Fria***

CATMAT: BR150292

- Fritadeira a gás, fabricada com as seguintes características:
- Gabinete externo em aço inoxidável AISI 304, 18.8; recipiente interno no mesmo tipo de aço, com capacidade para 18 litros de óleo
- Dotada de zona fria;
- Laterais com isolamento térmico em lã de vidro;
- Queimador com funcionamento a gás engarrafado e controle de temperatura por termostato;
- Chaminé com parede dupla;
- Provida de registro para escoamento de óleo e fecho rápido para drenagem.
- Acessórios: 02 (dois) cestos para fritura e 01 (uma) tela de apoio dos cestos;
- Pés providos de sapatas de nivelamento em polipropileno, altura de 100 mm;
- Capacidade de produção: 20 Kg/h;
- Consumo de GLP: 1.300 g/h;
- Dimensões: 470 x 660 x 850 mm

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 28 - Liquidificador Industrial de 2 litros***

CATMAT: BR0150116

Características:

- Copo de aço inoxidável
- Acompanha 01 copo extra
- Tensão: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador
- Frequência: 50 ou 60 Hz
- Potência: 800 W
- Consumo: 0,8 Kw/h
- Altura: 450 mm
- Largura: 215 mm
- Profundidade: 205 mm
- Peso líquido: 2,7 Kg
- Capacidade Max. do copo: 2 L
- Capacidade utilizável do copo: 1,5

Quantidade: 03 unidades

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 29 - Liquidificador industrial de 04 litros.***

CATMAT: BR219499





## SENADO FEDERAL

- Liquidificador com capacidade nominal de 04 litros
- Gabinete em alumínio fundido com pintura especial e pés antiderrapantes.
- Copo removível em aço inoxidável, com duas alças. A base do copo é constituída em alumínio de liga especial para produtos
- Voltagem: 220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador - 3.500 RPM

Quantidade: 01 unidade

### ***Item 30 - Máquina de café expresso***

CATMAT: BR150355

- Peso: 73.00 Kg
- Altura: 76,5 cm
- Largura: 53,0 cm
- Profundidade: 56,0 cm
- Sistema de limpeza simples
- Grupo (Qtd): 02 Grupos
- Caldeira (Lt): 11 Lt
- Potência: 4300w
- Possui:
- Controle manual da saída do café
- 02 grupos de saída de café
- 01 porta filtro com uma saída de café
- 02 portas filtro para duas saídas de café (um reserva)
- Nível automático d'água
- Manômetro padrão em dupla escala para mostrar a pressão na caldeira e bomba d' água
- 02 hastes de vapor multidirecional para vaporizar o leite, confeccionando cappuccinos cremosos e bebidas quentes
- Dispensor de água quente
- Aquecedor de xícaras
- 27 bars pressão na caldeira
- Capacidade do aquecedor de xícaras:
- Xícaras para expresso pequenas – 60ml – capacidade para 64 xícaras ou;
- Xícaras para cappuccino grandes – 160 mm – capacidade para 28 xícaras.

Quantidade: 02 unidades

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 31 - Máquina de Lavar Louça Industrial***

CATMAT: BR150141

- Máquina com 01 (um) tanque com uma porta frontal (utilizada como mesa de apoio das gavetas de pratos, copos, talheres). Tanque, cobertura, porta, armação, braços de lavagem e enxágüe, cestos em aço inoxidável AISI 304 18.8.
- Os demais materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos.
- Pode ser instalado embaixo de um balcão ou sobre uma bancada de trabalho de 500 mm de altura.





## SENADO FEDERAL

- Dimensões (mm)
- Altura: 830
- Largura: 575
- Profundidade: 630
- Alimentação: 220V, bivolt, 380V, ou 110v, desde que, nos dois últimos casos, o equipamento seja fornecido com transformador.
- Motor de lavagem: 0,75 CV
- O aquecedor da água de enxágüe é disponível no sistema elétrico com 7,5 Kw de potência (embutido) e garante o aquecimento de água a 90 graus centígrados, proporcionando assim a total higienização dos utensílios de mesa.

### EQUIPAMENTO PADRÃO:

- Uma gaveta para pratos e/ou bandejas
- Uma gaveta para talheres e/ou louças especiais
- Um termômetro de controle da temperatura de enxágüe
- Chave magnética, termostato e relê térmico para proteção do motor
- Chave limite para impedir o funcionamento da lavadora com a porta aberta.

Quantidade: 01 unidade.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 32 - Processador de alimentos industrial***

CATMAT: BR54453

#### Características:

- Processador de alimentos dotado com 06 discos para diferentes tipos de cortes
- Estrutura em aço carbono.
- Câmara dos discos em alumínio, ambos com pintura eletrostática.
- Produção média: 250 Kg/h.
- Potência : 1/2 Cv.
- Dimensões : 595x380x445

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 33 - Refrigerador com porta de vidro***

CATMAT: BR6165

Refrigerador vertical tipo industrial, extra-reforçado nas seguintes características construtivas:

- Gabinete com revestimento externo em chapa de aço inoxidável Aisi 304 – 18/8, bitola 20 e interno em chapa de alumínio stucco com isolamento térmico através de poliuretano injetado e prateleiras internas construídas em aço pintado com pintura em epoxi na cor branca;
- Porta de vidro frontal providas de dobradiças, puxadores especiais e batentes com gaxeta de vedação magnética sanfonadas e maleáveis para permitir um perfeito assentamento;
- Conjunto frigorífico composto de compressor do tipo hermético instalado na parte inferior com distribuição do gás refrigerante através de evaporadores com ventilação de ar forçado e temperatura comandada por termostato automático e termômetro digital para indicação da mesma e demais acessórios necessários ao





## SENADO FEDERAL

perfeito funcionamento.

- Base apoiada com pés providos de sapatas de nivelamento regulável fabricados em polipropileno não escorregadio com rosqueamento embutido.
- Características Técnicas:
- Dimensões: 700 x 700 x 2.000 mm.
- Potência/Voltagem. 1/3 CV/220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador – 60 HZ
- Quantidade de portas 01 (uma)
- Quantidade de prateleiras 03 (três)
- Capacidade (nominal) 650 litros
- Temperatura de trabalho 0 a 5°C

Quantidade: 02 unidades

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 34 - Refrigerador Industrial Vertical***

CATMAT: 6165

Características construtivas:

- Gabinete com revestimento externo em chapa de aço inoxidável Aisi 304 18/8, bitola 20 e interno em chapa de alumínio stucco com isolamento térmico através de poliuretano injetado e prateleiras internas construídas em aço pintado com pintura em epoxi na cor branca;
- Porta de vidro frontal providas de dobradiças, puxadores especiais e batentes com gaxeta de vedação magnética sanfonadas e maleáveis para permitir um perfeito assentamento;
- Conjunto frigorífico composto de compressor do tipo hermético instalado na parte inferior com distribuição do gás refrigerante através de evaporadores em tubo de cobre eletrolítico com temperatura comandada por termostato automático e termômetro digital para indicação da mesma e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento.
- Base apoiada com pés providos de sapatas de nivelamento regulável fabricados em polipropileno não escorregadio com rosqueamento embutido.
- Dimensões: 700 x 700 x 2.000 mm.
- Potência/Voltagem 1/2 CV/220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador – 60 HZ
- Quantidade de portas 01 (uma)
- Quantidade de prateleiras 03 (três)
- Capacidade (nominal) 650 litros
- Temperatura de trabalho -18° a 5°C

Quantidade: 02 unidades

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### ***Item 35 - Refrigerador Vertical Industrial***

CATMAT: BR6165

Refrigerador vertical tipo industrial, extra-reforçado nas seguintes características construtivas:

- Gabinete e portas com revestimento externo em chapa de aço inoxidável AISI





## SENADO FEDERAL

304 18/8, bitola 20 e interno em chapa de alumínio stucco com isolamento térmico através de poliuretano injetado e prateleiras internas construídas em aço pintado com pintura em epoxi na cor branca;

- Portas frontais de abrir providas de dobradiças, puxadores especiais e batentes com gaxeta de vedação magnética sanfonadas e maleáveis para permitir um perfeito assentamento;
- Conjunto frigorífico composto de compressor do tipo hermético instalado na parte superior com distribuição do gás refrigerante através de evaporadores com ventilação de ar forçado e temperatura comandada por termostato automático e termômetro digital para indicação da mesma e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento.
- Base apoiada com pés providos de sapatas de nivelamento regulável fabricados em polipropileno não escorregadio com rosqueamento embutido.

### Características Técnicas:

- Dimensões: 1.300 x 700 x 1.900 mm.
- Potência/Voltagem 1/2 CV/220v, bivolt ou 110v, desde que, no último caso, o equipamento seja fornecido com transformador – 60 HZ
- Quantidade de portas 04 (quatro)
- Quantidade de prateleiras 03 (três)
- Capacidade (nominal) 1000 litros
- Temperatura de trabalho 0 a + 4°C

Quantidade: 02 unidade.

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 36 – Salamandra Elétrica**

CATMAT: BR0046370

#### Características:

- Com 01(uma) câmara fabricada inteiramente em aço inoxidável polido fosco AISI-304
- Com isolamento térmico em lã de rocha, prateleira gradeada em aço inoxidável e sapatas em borrachas diâmetro 25 mm e 25 mm de altura.
- Dimensões: 600 x 450x 450 mm.

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.

### **Item 37 – Varal Individual para secar panos de limpeza**

CATMAT: BR216486

- Varal portátil sem abas, adaptável a pequenos espaços, estrutura de alumínio com acabamento em pintura epóxi a pó branca em polipropileno,
- Dimensões: 1520 x 560 x 94 mm
- Peso aproximado: 3,3 Kg.

Quantidade: 01 unidade

\*as dimensões são aproximadas, com tolerância de 5% para mais ou para menos.