

ADENDO I

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23185.001300/2022-12

2. Descrição da necessidade

As contratações de serviços e aquisição de produtos devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares para análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

Destarte, optou-se por seguir as diretrizes gerais apontadas pela IN 40/2020, de 22 de maio de 2020, visando a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar que por sua vez buscar verificar a viabilidade da aquisição de equipamentos para os laboratórios do Ifes – Campus Piúma.

A fim de balizar e nortear os atos administrativos que emanar-se-ão da pretensa contratação, faz-se mister listar as normativas legais que irão disciplinar a pretensa aquisição de bens, de acordo com a sua natureza. Vejamos:

Dos atos normativos que deverão ser obedecidos no procedimento licitatório:

Lei Complementar 123/06, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.

A Lei 8.666/93, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

Lei 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

Lei 10.520/2002, que institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

Decreto Federal nº 10.024/2019, que regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

Decreto Federal nº 7.892/2013, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010 que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

Instrução Normativa da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia nº 40, de 22 de maio de 2020, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

Em observância as informações que devem constar neste Estudo Técnico Preliminar, de acordo com a IN 40/2020, registramos os seguintes pontos:

Da Identificação da necessidade da contratação:

A aquisição desses itens se justifica pela necessidade de equipar os laboratórios, uma vez que os itens são essenciais para a implantação do curso técnico em Gastronomia e para o andamento das aulas práticas nos laboratórios do Campus Piúma.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Laboratórios	Daniella Alves Sant'ana
Professora	Dayse Aline Silva Bartolomeu de Oliveira
Professor	Giliard Sousa Ribeiro
Professora substituta	Marcela Zonta Rodrigues

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O prazo de entrega dos bens é de **30 (trinta) dias** para os produtos nacionais e **90 (noventa) dias** para os produtos importados, contados do(a) do recebimento da Nota de Empenho, em remessa única, conforme a ordem de fornecimento emitida pela Administração, no respectivo endereço eletrônico do órgão, informado na proposta durante o certame licitatório:

ÓRGÃO	UASG	ENDEREÇO/HORÁRIO DE ENTREGA
		lfes – Campus Piúma, Rua Augusto Costa de Oliveira,

Ifes – Campus Piúma

158892

660, Praia Doce, Piúma – ES. CEP.: 29.285-000, em horário de 08:00 às 11:00 ou de 13:00 às 16:00, previamente

agendado com a COORDENADORIA DE PATRIMÔNIO, MATERIAIS E SUPRIMENTOS do Ifes Campus Piúma pelo

e-mail: "cmp.pi@ifes.edu.br".

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 15 (quinze) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. Levantamento de Mercado

5. Levantamento de Mercado

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	FONTE	VALOR UNITÁRIO
1	BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA. Especificações Técnicas: - Capacidade de 6 a 12 Kg.	1	Pregão 00056 /2021 Item 00003 UASG 981645	R\$ 3.440,17
			Pregão 00012 /2021	

	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo Planetária. - Capacidade (Massa Pronta) 12 Litros; - Consumo 0,38 kWh; Potência 1/2 Cv; - Material Estrutura em aço carbono com pintura epóxi Recursos - Protetor de cuba em policarbonato com abertura para adição de ingredientes - Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência - 4 Velocidades Destaques - Transmissão por caixa de redução - Na Embalagem - 1 Batedeira Planetária. - Tacho em inox; Batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio; Rabicho com certificação do inmetro; - 1 Manual de Instruções - Dimensões (LxAxP) 33,5 x 72,5 x 55,5 cm, Peso 34 Kg - Voltagem 220 V. 		Item 00013 UASG 195011	R\$ 3.500,00
			Pregão 00047 /2021	R\$ 3.500,00
			Item 00014 UASG 195006	
2	PROCESSADOR ALIMENTOS. <ul style="list-style-type: none"> • 1000 W de potência; • 2 velocidades + função Pulsar; • Tampa medidora; 	1	Pregão 00027 /2022 Item 00044 UASG 989915	R\$ 549,00
			Pregão 00002 /2022 Item 00017 UASG 980297	R\$ 495,00

	<p>Display LCD: 3 1 /2 Dígitos</p> <p>Canais: 2</p> <p>Faixa de Medição: -50°C a 1300°C/-58°F a 2372°F</p> <p>Faixa de Medição (termopar): -40 a 204°C</p>		<p>UASG 158148</p> <p>Pregão 00083/2021</p> <p>Item 00008</p> <p>UASG 120630</p>	<p>R\$ 115</p>
<p>4</p>	<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL</p> <p>Capacidade. 5 Kg, Subdivisão de 1 G, Bivolt Carga máxima: 5010 g</p> <p>Sensibilidade e reprodutibilidade: 0,1 g</p> <p>Possui 3 unidades de pesagem disponíveis: g, Kg e Ct</p> <p>Temperatura de trabalho: de 10 a 40°C</p> <p>Voltagem: bivolt automático de 100 a 230 Vca</p> <p>Potência: 6,7 W</p> <p>Dimensões do equipamento: 292x210x260 mm (CxLxA)</p> <p>Plataforma em aço inox:</p>	<p>2</p>	<p>Ponto frio</p> <p>CNPJ: 33.041.260 /0652-90</p> <p>Extra</p> <p>CNPJ: 475.084.11 /0225-59</p> <p>Casas Bahia</p> <p>CNPJ: 59.291.534 /0001-67</p>	<p>R\$ 4962,54</p> <p>R\$ 5018,27</p> <p>R\$ 4962,54</p>

	<p>Modelo aprovado pelo Inmetro conforme portaria Inmetro.</p> <p>Acompanha: fonte de alimentação e manual de instruções em língua portuguesa</p> <p>Voltagem 110 V</p>		
5	<p>FORNO DE 1 LASTRO.</p> <p>Resistência superior e inferior com termostatos independentes;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controle de temperatura por termostato até 320C°; - Painel lateral; - Acabamento interno galvanizado; - Isolamento em lâ de rocha 30 mm compactada; - Acompanha grade interna e pedra refratária; ; - Cavalete robusto e desmontável; - Tempo aproximado de aquecimento até 200° C é de 30 minutos; 	<p>Pregão 00064/2021</p> <p>Item 00028</p> <p>UASG 120636</p>	<p>R\$ 3.145,00</p>
		<p>Pregão 00004/2021</p> <p>Item 00012</p> <p>UASG 980221</p>	<p>R\$ 3639,4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Baixo nível de ruído; - Sistema de Segurança conforme NR-12. # Especificações técnicas: - Capacidade: pães até 500 g; - Peso mínimo do pão: 20 g; - Peso máximo do pão: 500 g; - Area útil do cilindro: 350 mm; - Abertura máxima do rolo: 15 mm; - Diâmetro do cilindro superior: 49 mm; - Diâmetro do cilindro inferior: 100 mm; - Diâmetro do cilindro de arraste: 84 mm; - Rotação do cilindro: 365 RPM; - Potência: 1/4 cv; - Consumo: 0,35 kW/h; - Peso: 90 kg; - Dimensões (AxLxC): 110 x 58 x 75 cm; 		<p>Pregão 00012/2021</p> <p>Item 00008</p>	<p>R\$ 4577</p>
---	--	--	-----------------

	- Voltagem: 220v.		UASG 195011	
7	BATEDEIRA INDUSTRIAL - Capacidade: 5 litros - 10 velocidades - Bivolt automática 127-220V - Estrutura robusta com estabilidade e durabilidade - Cuba removível, em aço inox, com alça, facilitando o manuseio e limpeza - Protetor de respingos com abertura para adição dos ingredientes - Sistema de abertura por basculamento facilitando a remoção da cuba e batedores - Sistema eletrônico de troca de velocidades - 3 batedores: raquete, globo e gancho - Confeccionada em chapa de aço inox	1	Pregão 00306/2021	
			Item 00004	R\$ 2.133,59
			UASG 988561	
			Pregão 00089/2021	
			Item 00021	R\$ 1.830,00
			UASG 985905	
				R\$ 1900,00

	<p>- Consumo: 0,25 kW/h</p> <p>- Motor: 1,8 W</p> <p>- Potencia: 1.000 W</p> <p>- Medidas: Altura (cm): 41; Largura (cm): 24,5; Comprimento (cm): 43</p> <p>- Peso(Kg): 14</p>		<p>Pregão 000142021</p> <p>Item 00003</p> <p>UASG 980297</p>	
8	<p>ESPREDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL</p> <p>(Voltagem: 110V /220V (bivolt chaveado)</p> <p>Frequência: 60 Hz</p> <p>Potência motor: 1 /2 cv (hp)</p> <p>Cor: Inox/Preto</p> <p>Tipo: Extrator de Suco</p> <p>Aplicação: Uso Comercial, Industrial e Doméstico</p> <p>Material do corpo: Aço Inox</p> <p>Material da caçamba: Aço Inox</p> <p>Capacidade da jarra: 1000 ml</p>	1	<p>Pregão 00005/2021</p> <p>Item 00033</p> <p>UASG 160379</p>	R\$ 437,12
			<p>Pregão 00024/2021</p> <p>Item 00085</p> <p>UASG 160137</p>	R\$ 425
				R\$ 420

	<p>Dimensão do Equipamento 270x415x320mm</p> <p>Homologado: Inmetro</p> <p>Itens inclusos: 1 Extrator de Suco, 1 Caçamba, 1 Anel da Caçamba, 1 Tampa, 1 Carambola de Laranja, 1 Carambola de Limão, 1 Peneira, 1 Jarra, 1 Manual (português)</p>		<p>Pregão 00031/2021</p> <p>Item 00035</p> <p>UASG 120636</p>	
<p>9</p>	<p>DEFUMADOR 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade 145L - Capacidade de até 20kg - 4 Posições para Grelhas - 4 Grelha em aço inox - 4 Suportes para ganchos - 1 kit com 12 ganchos - 1 kit gás (mangueira e regulador de alta pressão) - Borracha de vedação para porta em silicone - Porta de Vidro 		<p>Loja da Churrasqueira</p> <p>CNPJ 12.126.965 /0001-04</p> <p>Defumax</p> <p>CNPJ: 04.705.741 /0001-29</p> <p>Lojas Americanas</p> <p>CNPJ: 00776574 /0001-56</p>	<p>R\$ 1949</p> <p>R\$ 2145,00</p> <p>R\$ 2098,90</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Caracol para Serragem/Chips - Com controlador automático de temperatura e tempo - Dimensões: 45cm x 35cm x 1,20m - Chapa inox 430 polido 			
10	<p>F O R N O COMBINADO</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 esteiras; - Ganchos para transporte do forno; - Consumo reduzido de gás - Isolamento de lã de rocha de 75 mm; - Controlador Digital com alarmes sonoros, chave geral e chave da turbina; - Acabamento frontal em aço inox escovado; - Porta com visor em vidro temperado; - Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturase choques térmicos; 	1	<p>Pregão 00082/2021</p> <p>Item 00001</p> <p>UASG 160357</p>	R\$ 5.300,00
			<p>Pregão 00014/2021</p> <p>Item 00071</p> <p>UASG 160171</p>	R\$ 5051,4

<p>- Sistema de abertura suave com maçaneta robusta;</p> <p>- Vedação da porta em borracha 100% siliconada que suporta até 300° C de fácil manutenção;</p> <p>- Forma de aquecimento: gás GLP</p> <p>- Queimadores tubulares que proporcionam melhor queima do gás;</p> <p>- Certificado pelo INMETRO;</p> <p>- Rodízios reforçados para locomoção, sendo dois com travas;</p> <p>- Temperatura máxima de 250 °C;</p> <p>- Porta-esteiras AJUSTÁVEL em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60 cm, 45 x 65 cm, 60 x 80 cm, 58 x 70 cm).</p> <p># Especificações técnicas:</p> <p>- Potência motor: 1/5 cv;</p> <p>- Temperatura máxima: 250°C;</p> <p>- Temperatura mínima recomendada: 100° C;</p>			<p>R\$ 4600,62</p>
--	--	--	--------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - T e m p o d e aquecimento: 10 min; - Distâncias entre as esteiras: 9,5 cm; - Potência: 450 kW; - Consumo: 1,0 kg /h; - Capacidade de produção: Produção de pães por hora: 350 a 400 pães. Produção por fornada: 150 pães; - Voltagem painel: bivolt; - Altura do Pedestal: 82 cm; - Dimensões (AxLxC): 157 x 104 x 135 cm; - Dimensões internas (AxLxC): 52 x 69 x 93 cm; - Peso: 145 kg. 		<p>Pregão 00068/2021</p> <p>Item 00068</p> <p>UASG 120006</p>	
<p>11</p>	<p>COIFAS COMPLETA COM INSTALAÇÃO</p> <p>Coifa em Aço INOX 430, medindo 180 x 150, de centro; Redução de 300 x 400mm, inox 430; Aba de Proteção do Exaustor de 400mm; Curva de 90°, inox 430, 300mm; Duto de inoX 430, 300mm,</p>	<p>2</p>	<p>NEQ METALMECANICA LTDA - ME E-mail: neq@neq.ind.br</p> <p>CNPJ: 19.975.522 /0002-18</p>	<p>R\$ 24.961,70</p>

	<p>medindo 1 metro; E x a u s t o r Industrial 400mm, Blindado, 2 2 0 v o l t s monofasico; Montagem dos Sistemas de Exaustão.</p>			
12	<p>CAFETEIRA EXPRESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepara cafés expressos, cafés longos e cappuccinos - Prepara a bebida com intensidade de aroma variável - Memoriza o tipo de bebida - Moinho 100% em cerâmica - 12 diferentes moagens do grão - Prepara o café com grãos ou café em pó - Compartimento de água com filtro - Sistema de desligamento automático - Ajustes para força do aroma (suave, média e forte) - Ajustes para quantidade de 	1	<p>Pregão 00002/2021</p> <p>Item 00022 R\$ 4.155,00</p> <p>UASG 160473</p>	
			<p>Pregão 00012/2022</p> <p>Item 00001 R\$ 4995,79</p> <p>UASG 160196</p>	
			<p>Amazon</p> <p>CNPJ: 15.436.940/0001-03</p>	

	<p>bebida (pequena, média e grande);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definição da temperatura das bebidas - Bico ajustável para o preparo de 1 ou 2 xícaras de espresso; - Funil para grãos de café com capacidade de até 275gr; - Compartimento para pó de café; - Capacidade do reservatório de resíduos de borra: 12 porções/ xícaras; - Reservatório de água com 1,8L de capacidade; - Reservatório de leite com 0,26L de capacidade; - Ajuste do tempo do desligamento automático. - Dimensões: <p>Peso aproximado: 9,4 kg</p> <p>Dimensão aproximada: 48 x 29 x 49 cm (A x L x C)</p>			R\$ 4544,99
13	<p>CÂMARA CLIMÁTICA PARA</p>	1	<p>Pregão 00011/2021 Item 00097</p>	

<p>FERMENTAÇÃO DE PÃES.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controle de Temperatura através de Controlador eletrônico (termostato, timer, termômetro digital). - Variação de Temperatura entre 5° C a 50°C. - Vaporizador para umidificar a massa. - Sensor de nível no reservatório de água. - Esteiras em aço inox para colocação da massa; - Suporte para esteiras em aço inox de 58 cm x 68 cm; - Revestimento interno em alumínio corrugado; - Isolamento em poliuretano injetado; - Retarda (frio) e acelera (quente) o crescimento da massa; 	UASG 160537	R \$ 12.367,00
	Pregão 00011/2021	
	Item 00207	R\$ 15742,00
	UASG 160537	

<ul style="list-style-type: none"> - Painel composto de controlador digital multifunções; - Equipado com sistema de ar forçado; - Sistema de vapor automático, composto de reservatório para 3 litros de água; - Sensor para controle de umidade da massa; - Utiliza gás ecológico 134a; - Equipado com rodízios para facilitar o deslocamento. - Material Revestimento externo em aço e pintura epóxi. Cor Branco - Dimensões Externas (A X L X P) 205 cm x 73 cm x 102 cm - Peso 165 Kg - Motor Monofásico: Tensão 220 Volts - Consumo Elétrico 1 Kwh (Aquecimento) / 0,261 Kw/h (Refrigeração) 			<p>R\$ 17666,66</p>
--	--	--	---------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - Potência (CV) 1 /4 CV (Unidade condensadora) / 1 /4 CV (Micro ventilador) - Potência (Watts) 700 W 		<p>Pregão 00041/2021</p> <p>Item 00001</p> <p>UASG 926015</p>	
14	<p>MESA DE 4 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tampo em aço inox escovado 430 de 6 mm de espessura; - Cantos arredondados; - Estrutura em aço inox; - Sistema prático de montagem; - Capacidade 70 KG distribuídos tampo parte superior; - Capacidade 35 KG distribuídos tampo parte inferiores. <p>Rodinhas nos pés para fácil deslocamento da mesa.</p> <p># Especificações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensões (AxLxC): 90 x 70 x 190 cm; - Peso: 35 kg.) 		<p>Pregão 00009/2021</p> <p>Item 00071</p> <p>UASG 160342</p> <p>R\$ 1.170,00</p>	
			<p>Pregão 00020/2021</p> <p>Item 00041</p> <p>UASG 160103</p> <p>R\$ 1295,5</p>	
			<p>Pregão 00010/2022</p> <p>Item 00002</p> <p>UASG 158378</p>	<p>R\$ 1350,00</p>

15	ENSACADEIRA (Máquina Embutideira /Embaladeira /Canhão Para Encher Linguiças, Kaftas, Salames e Outros Embutidos) Ensacadeira Ensacador Canhão de Linguiça Salame Manual com 3 Funis Copo Inox 2kg Feita em aço carbono com pintura epóxi. Produzida conforme as orientações do INMETRO. Capacidade de armazenagem de até 2 litros de produtos por vez. Possuir pés de borracha antiderrapante. Pode ser fixada na mesa. Utilização manual. Produto acompanha 03 funis de 20 cm de comprimento em policarbonato	1	Magazine Luiza CNPJ: 47.960.950/0001-21	R\$ 620,85
			Americanas CNPJ: 00776574/0001-56	R\$ 605,01
			Mercado Livre CNPJ: 03.499.243/0001-04	
				R\$ 586,55

	<p>com 16mm, 21mm e 26 mm de diâmetro.</p> <p>Especificações técnicas:</p> <p>Corpo: Aço Carbono</p> <p>Copo: Aço Inox 304</p> <p>Pintura: Eletrostática</p> <p>Funil: 3 tamanhos (16, 21 e 26mm)</p> <p>Presilha: Acompanha para prender na superfície</p> <p>Peso: 5 Kg</p> <p>Altura: 24,5 cm</p> <p>Largura: 41,5 cm</p> <p>Profundidade: 17 cm</p>			
16	<p>DESOSSADORA MECÂNICA</p> <p>(*Dimensões: Comprimento: 1215 mm; Largura: 450 mm; Altura: 801 mm)</p> <p>Capacidade (Nominal): 150 Kg/h de alimentação de matéria-prima.</p> <p>Estrutura de sustentação construída em tubo quadrado de</p>	1	<p>HIGH TECH EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA</p> <p>CNPJ: 80.706.229/0001-85</p>	<p>R \$ 128.500,00</p>
			<p>PLASMETAL TECNOLOGIA INDUSTRIAL LTDA</p> <p>CNPJ: 81.805.376/0001-75</p>	<p>R \$ 165.500,00</p>
			<p>Forma Indústria e Comércio de</p>	<p>R \$ 142.800,00</p>

<p> aço inoxidável AISI 304. Proteção do acionamento, bem como, invólucro do cabeçote com calha para resíduos e cancela para a CMS, construído em chapa inoxidável AISI304.</p> <p>Caracol Duplo em aço inoxidável AISI 304 e porca de regulagem em aço inoxidável temperado. Funil de alimentação,</p> <p>lâminas separadoras e suporte em aço inoxidável AISI 304. Pés articulados com regulagem de altura.</p> <p>Acionamento: Por moto redutor</p> <p>Motor: 5,0 CV - 60 Hz</p> <p>Tensão: 220 V ou 380 V - Trifásico</p> <p>Peso: 160 kg</p> <p>Observação 01: Deve estar incluso:</p> <p>- Acionamento elétrico para a partida do motor.</p>	<p>Máquinas e Equipamentos Ltda.</p> <p>CNPJ: 09.290.414 /0001-77</p>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Custo de transporte do equipamento atéo destino; - Treinamento operacional para utilização do equipamento , por um período de 02 (dois) dias; 			
17	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Termostato Regulável individual - Caixa de controle em termofixo blindada - Cesto em aramado de alta resistência - Empunhadura do cesto em termoplástico - Aquecimento por resistência Elétrica Blindada em aço Inox - 2 cubas com capacidade de 5 litros cada - Lâmpada indicadora de aquecimento - Reservatório removível 	1	<p>Panela de Ferro Fundido</p> <p>Pregão 00024/2021</p> <p>Item 00062</p> <p>UASG 160545</p>	<p>R\$ 1.207,87</p> <p>R\$ 996,15</p> <p>R\$ 935,00</p>

	<p>- Empunhadura da fritadeira em termoplástico</p> <p>- Acabamento em aço inox escovado</p> <p>- P é s antiderrapantes</p> <p>dados técnicos:</p> <p>- Voltagem: 110v</p> <p>- Potência (w): 2500</p> <p>- Capacidade por cuba (l): 5</p> <p>- Produto certificado pelo inmetro</p>		<p>Pregão 00001/2022</p> <p>Item 00026</p> <p>UASG 158273</p>	
<p>18</p>	<p>F O R N O COMBINADO ELÉTRICO COM CAVALETE.</p> <p>Características:</p> <p>- Geração de vapor através da vaporização por aspersor.</p> <p>- Monitoramento automático em tempo real de temperatura da câmara de cocção;</p> <p>- Gabinete construído com aço inoxidável</p>	<p>1</p>	<p>Ponto frio</p> <p>CNPJ: 33.041.260 /0652-90</p> <p>Extra</p> <p>CNPJ: 475.084.11 /0225-59</p>	<p>R \$ 23.889,50</p> <p>R \$ 28.088,22</p>

<p>AISI 430, e câmara de cocção em aço AISI 304.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de cocção por convecção de ar forçado. - Sistema de geração de vapor com tempo ajustável. - Sistema de segurança, ao abrir a porta o funcionamento do ventilador é interrompido. - Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo. - Tipo de alimentação: Elétrico - Tensão (V): 220V - Alt x Larg x Profundidade: 117,2 x 109 x 99,5 cm - Altura com cavalete: 194,0 cm <p>ACESSÓRIOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização; - Suporte esguicho; - Calha da porta; 		<p>R \$ 23.889,50</p>
---	--	---------------------------

	<p>- Calha do forno;</p> <p>- Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto;</p> <p>- Sensor de núcleo;</p>		<p>Casas Bahia</p> <p>CNPJ: 59.291.534 /0001-67</p>	
19	<p>CENTRIFUGA DE ALIMENTOS</p> <p>Dimensões: Altura 30 cm, Largura 20 cm, Profundidade 24 cm, Peso: 1,86 Kg</p> <p>Cor: Preto</p> <p>Capacidade: 1,5L</p> <p>Potência: 500W</p> <p>Frequência: 50-60Hz</p> <p>Base Antiderrapante</p> <p>Material: Plástico /Inox</p> <p>Alimentação: Conectado na tomada</p> <p>Tamanho do Fio: 80cm</p> <p>Selo Inmetro</p> <p>Itens Inclusos: 1 Manual de Instrução; 1 Pilão; 1 Tampa bocal de alimentos; 1 Peneira de micronutrição; 1</p>		<p>Americanas</p> <p>CNPJ: 00776574 /0001-56</p>	R\$ 524,98
			<p>Walita.com</p> <p>CNPJ: 27.932.734 /0001-65</p>	R\$ 626,93
			<p>Magazine Luiza</p> <p>CNPJ: 47.960.950 /0001-21</p>	R\$ 739,63

Coletor de suco com bico; 1 Coletor de polpa integrado; 1 Jarra de suco			
---	--	--	--

6. Descrição da solução como um todo

A aquisição se faz pela necessidade de aquisição desses itens, uma vez que são essenciais para o andamento das aulas práticas nos laboratórios do Campus e principalmente para a implantação do curso técnico em Gastronomia.

Aquisição de equipamentos, para equipar os Laboratórios de Processamento de Pescado, e o Laboratório de Transformação do pescado possibilitando a implantação do curso técnico em Gastronomia, do Ifes Campus Piúma conforme especificações, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

A empresa contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.
- O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos previstos para cada item, conforme consta na requisição de solicitação, apresentado pelo setor demandante, atende totalmente aos motivos pelos quais fundamentou o presente processo, abaixo o descrevemos.

Item	Descrição	Quantidade	Unidade

1	<p>BATEDEIRA INDUSTRIAL PLANETÁRIA.</p> <p>Especificações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade de 6 a 12 Kg. - Tipo Planetária. - Capacidade (Massa Pronta) 12 Litros; - Consumo 0,38 kWh; Potência 1/2 Cv; - Material Estrutura em aço carbono com pintura epóxi <p>Recursos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protetor de cuba em policarbonato com abertura para adição de ingredientes - Troca de velocidade elétrica por inversor de frequência <ul style="list-style-type: none"> - 4 Velocidades - Transmissão por caixa de redução - Na Embalagem - 1 Batedeira Planetária. - Tacho em inox; Batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio; Rabicho com certificação do inmetro; - 1 Manual de Instruções - Dimensões (LxAxP) 33,5 x 72,5 x 55,5 cm, Peso 34 Kg - Voltagem 220 V. 	1	Unidade
2	<p>PROCESSADOR ALIMENTOS.</p>	1	Unidade

	<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W de potência; • 2 velocidades + função Pulsar; • Tampa medidora; • Cabo retrátil; • Eixo fixo; • Livre de BPA; • Jarra do processador de 1500ml; • Composição: - Jarra SAN; - Base: Plástico; - Lâmina para Alimentos: Aço Inoxidável • Embalagem inclui: - 1 multiprocessador; - 8 acessórios (Moedor de grãos; Faca processadora; Batedor de massas; Lâmina para fatiar + ralar; Lâmina corte julienne; Disco de batata palito; Espreador de frutas; Jarra de liquidificador); - Manual de instruções. 		
3	T	4	Unidade

	<p>TERMÔMETRO DIGITAL.</p> <p>limite operacional de -50 a +400 graus</p> <p>Tipo de sensor: Termopar Tipo K</p> <p>Display LCD: 3 1/2 Dígitos</p> <p>Canais: 2</p> <p>Faixa de Medição: -50°C a 1300°C/-58°F a 2372°F</p> <p>Faixa de Medição (termopar): -40 a 204°C</p>		
<p>4</p>	<p>BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL</p> <p>Capacidade. 5 Kg, Subdivisão de 1 G, Bivolt Carga máxima: 5010 g</p> <p>Sensibilidade e reprodutibilidade: 0,1 g</p> <p>Possui 3 unidades de pesagem disponíveis: g, Kg e Ct</p> <p>Temperatura de trabalho: de 10 a 40°C</p> <p>Voltagem: bivolt automático de 100 a 230 Vca</p>	<p>2</p>	<p>Unidade</p>

	<p>Potência: 6,7 W</p> <p>Dimensões do equipamento: 292x210x260 mm (CxLxA)</p> <p>Plataforma em aço inox:</p> <p>Modelo aprovado pelo Inmetro conforme portaria Inmetro.</p> <p>Acompanha: fonte de alimentação e manual de instruções em língua portuguesa</p> <p>Voltagem 110 V</p>		
<p>5</p>	<p>FORNO DE LASTRO.</p> <p>Resistência superior e inferior com termostatos independentes;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controle de temperatura por termostato até 320C°; - Painel lateral; - Acabamento interno galvanizado; - Isolamento em lã de rocha 30 mm compactada; - Acompanha grade interna e pedra refratária; ; 	<p>1</p>	<p>Unidade</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Cavalete robusto e desmontável; - Tempo aproximado de aquecimento até 200° C é de 30 minutos; - Sistema para abertura do vidro tipo guilhotina com acabamento em pintura; - Acabamento frontal e externo em inox. <p># Especificações Técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura: até 320 ° C; - Tempo de aquecimento (min) a 200°: 40 min; - Potência: 6400 W; - Voltagem: 220V; - Litragem: apróx. 210 L; - Peso: 92 kg; - Dimensões internas (AxLxC): 26 x 95 x 95 cm; - Dimensões (AxLxC): 142 x 195 x 119 cm. 		
6	<p>MODELADORA DE PÃES</p>	1	Unidade

- Sistema de troca de filtro rápido e econômico;

- Carenagem em chapa de aço;

- Baixo nível de ruído;

- Sistema de Segurança conforme NR-12.

Especificações técnicas:

- Capacidade: pães até 500 g;

- Peso mínimo do pão: 20 g;

- Peso máximo do pão: 500 g;

- Area útil do cilindro: 350 mm;

- Abertura máxima do rolo: 15 mm;

- Diâmetro do cilindro superior: 49 mm;

- Diâmetro do cilindro inferior: 100 mm;

- Diâmetro do cilindro de arraste: 84 mm;

- Rotação do cilindro: 365 RPM;

- Potência: 1/4 cv;

- Consumo: 0,35 kW/h;

	<ul style="list-style-type: none"> - Peso: 90 kg; - Dimensões (AxLxC): 110 x 58 x 75 cm; - Voltagem: 220v. 		
7	<p>BATEDEIRA INDUSTRIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade: 5 litros - 10 velocidades - Bivolt automática 127-220V - Estrutura robusta com estabilidade e durabilidade - Cuba removível, em aço inox, com alça, facilitando o manuseio e limpeza - Protetor de respingos com abertura para adição dos ingredientes - Sistema de abertura por basculamento facilitando a remoção da cuba e batedores - Sistema eletrônico de troca de velocidades 	1	Unidade

	<ul style="list-style-type: none"> - 3 batedores: raquete, globo e gancho - Confeccionada em chapa de aço inox - Consumo: 0,25 kW/h - Motor: 1,8 W - Potencia: 1.000 W - Medidas: Altura (cm): 41; Largura (cm): 24,5; Comprimento (cm): 43 - Peso(Kg): 14 		
8	<p>ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL</p> <p>(Voltagem: 110V /220V (bivolt chaveado)</p> <p>Frequência: 60 Hz</p> <p>Potência motor: 1 /2 cv (hp)</p> <p>Cor: Inox/Preto</p> <p>Tipo: Extrator de Suco</p> <p>Aplicação: Uso Comercial, Industrial e Doméstico</p> <p>Material do corpo: Aço Inox</p>	1	Unidade

	<p>Material da caçamba: Aço Inox</p> <p>Capacidade da jarra: 1000 ml</p> <p>Dimensão do Equipamento 270x415x320mm</p> <p>Homologado: Inmetro</p> <p>Itens inclusos: 1 Extrator de Suco, 1 Caçamba, 1 Anel da Caçamba, 1 Tampa, 1 Carambola de Laranja, 1 Carambola de Limão, 1 Peneira, 1 Jarra, 1 Manual (português)</p>		
<p>9</p>	<p>DEFUMADOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidade 145L - Capacidade de até 20kg - 4 Posições para Grelhas - 4 Grelha em aço inox - 4 Suportes para ganchos - 1 kit com 12 ganchos - 1 kit gás (mangueira e regulador de alta pressão) 	<p>1</p>	<p>Unidade</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Borracha de vedação paraporta em silicone - Porta de Vidro - Caracol para Serragem/Chips - Com controlador automático de temperatura e tempo - Dimensões: 45cm x 35cm x 1,20m - Chapa inox 430 polido 		
10	<p>F O R N O COMBINADO</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 esteiras; - Ganchos para transporte do forno; - Consumo reduzido de gás - Isolamento de lã de rocha de 75 mm; - Controlador Digital com alarmes sonoros, chave geral e chave da turbina; - Acabamento frontal em aço inox escovado; - Porta com visorem vidro temperado; - Iluminação interna com proteção de 	1	Unidade

vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos;

- Sistema de abertura suave com maçaneta robusta;

- Vedação da porta em borracha 100% siliconada que suporta até 300° C de fácil manutenção;

- Forma de aquecimento: gás GLP

- Queimadores tubulares que proporcionam melhor queima do gás;

- Certificado pelo INMETRO;

- Rodízios reforçados para locomoção, sendo dois com travas;

- Temperatura máxima de 250 °C;

- Porta-esteiras AJUSTÁVEL em aço inox (comporta esteiras de 40 x 60 cm, 45 x 65 cm, 60 x 80 cm, 58 x 70 cm).

Especificações técnicas:

- Potência motor: 1 /5 cv;

- Temperatura máxima: 250°C;

	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura mínima recomendada: 100° C; - Tempo de aquecimento: 10 min; - Distâncias entre as esteiras: 9,5 cm; - Potência: 450 kW; - Consumo: 1,0 kg/h; - Capacidade de produção : Produção de pães por hora: 350 a 400 pães. Produção por fornada: 150 pães; - Voltagem painel: bivolt; - Altura do Pedestal: 82 cm; - Dimensões (AxLxC): 157 x 104 x 135 cm; - Dimensões internas (AxLxC): 52 x 69 x 93 cm; - Peso: 145 kg. 		
11	<p>COIFAS COMPLETA COM INSTALAÇÃO</p> <p>Coifa em Aço INOX 430, medindo 180 x 150, de centro; Redução de 300 x 400mm, inox 430; Aba de Proteção do Exaustor de</p>	2	Unidade

	<p>400mm; Curva de 90°, inox 430, 300mm; Duto de inox 430, 300mm, medindo 1 metro; Exaustor Industrial 400mm, Blindado, 220volts monofasico; Montagem dos Sistemas de Exaustão.</p>		
12	<p>CAFETEIRA EXPRESSO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prepara cafés espessos, cafés longos e cappuccinos - Prepara a bebida com intensidade de aroma variável - Memoriza o tipo de bebida - Moinho 100% em cerâmica - 12 diferentes moagens do grão - Prepara o café com grãos ou café em pó - Compartimento de água com filtro - Sistema de desligamento automático - Ajustes para força do aroma (suave, média e forte) 	1	Unidade

<ul style="list-style-type: none">- Ajustes para quantidade de bebida (pequena, média e grande);- Definição da temperatura das bebidas- Bico ajustável para o preparo de 1 ou 2 xícaras de espresso;- Funil para grãos de café com capacidade de até 275gr;- Compartimento para pó de café;- Capacidade do reservatório de resíduos de borra: 12porções/ xícaras;- Reservatório de água com 1,8L de capacidade;- Reservatório de leite com 0,26L de capacidade;- Ajuste do tempo do desligamento automático.- Dimensões: Peso aproximado: 9,4 kg D i m e n s ã o aproximada: 48 x 29 x 49 cm (A x L x C)			
---	--	--	--

13

**CÂMARA
CLIMÁTICA PARA
FERMENTAÇÃO
DE PÃES.**

1

Unidade

Características:

- Controle de Temperatura através de Controlador eletrônico (termostato, timer, termômetro digital).
- Variação de Temperatura entre 5° C a 50°C.
- Vaporizador para umidificar a massa.
- Sensor de nível no reservatório de água.
- Esteiras em aço inox para colocação da massa;
- Suporte para esteiras em aço inox de 58 cm x 68 cm;
- Revestimento interno em alumínio corrugado;
- Isolamento em poliuretano injetado;

- Retarda (frio) e acelera (quente) o crescimento da massa;

- Painel composto de controlador digital multifunções;

- Equipado com sistema de ar forçado;

- Sistema de vapor automático, composto de reservatório para 3 litros de água;

- Sensor para controle de umidade da massa;

- Utiliza gás ecológico 134a;

- Equipado com rodízios para facilitar o deslocamento.

- **Material**
Revestimento externo em aço e pintura epóxi. Cor Branco

- **Dimensões**
Externas (A X L X P) 205 cm x 73 cm x 102 cm

- **Peso 165 Kg**

- **M o t o r**
Monofásico:
Tensão 220 Volts

	<p>- Consumo Elétrico 1 Kwh (Aquecimento) / 0,261 Kw/h (Refrigeração)</p> <p>- Potência (CV) 1/4 CV (Unidade condensadora) / 1/4 CV (Micro ventilador)</p> <p>- Potência (Watts) 700 W</p>		
<p>14</p>	<p>MESA DE 4 MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</p> <p>- Tampo em aço inox escovado 430 de 6 mm de espessura;</p> <p>- Cantos arredondados;</p> <p>- Estrutura em aço inox;</p> <p>- Sistema prático de montagem;</p> <p>- Capacidade 70 KG distribuídos tampo parte superior;</p> <p>- Capacidade 35 KG distribuídos tampo parte inferiores.</p> <p>Rodinhas nos pés para fácil deslocamento da mesa.</p> <p># Especificações Técnicas:</p>		<p>Unidade</p>

	<p>- Dimensões (AxLxC): 90 x 70 x 190 cm;</p> <p>- Peso: 35 kg.)</p>		
15	<p>ENSACADEIRA (Máquina Embutideira /Embaladeira /Canhão Para Encher Linguças, Kaftas, Salames e Outros Embutidos)</p> <p>Ensacadeira Ensacador Canhão de Linguça Salame Manual com 3 Funis Copo Inox 2kg</p> <p>Feita em aço carbono com pintura epóxi.</p> <p>Produzida conforme as orientações do INMETRO.</p> <p>Capacidade de armazenagem de até 2 litros de produtos por vez.</p> <p>Possuir pés de borracha antiderrapante.</p> <p>Pode ser fixada na mesa.</p> <p>Utilização manual.</p> <p>Produto acompanha 03 funis de 20 cm de</p>	1	Unidade

	<p>comprimento em policarbonato com 16mm, 21mm e 26mm de diâmetro.</p> <p>Especificações técnicas:</p> <p>Corpo: Aço Carbono</p> <p>Copo: Aço Inox 304</p> <p>Pintura: Eletrostática</p> <p>Funil: 3 tamanhos (16, 21 e 26mm)</p> <p>Presilha: Acompanha para prender na superfície</p> <p>Peso: 5 Kg</p> <p>Altura: 24,5 cm</p> <p>Largura: 41,5 cm</p> <p>Profundidade: 17 cm</p>		
<p>16</p>	<p>DESOSSADORA MECÂNICA</p> <p>(*Dimensões: Comprimento: 1215 mm; Largura: 450 mm; Altura: 801 mm)</p> <p>Capacidade (Nominal): 150 Kg /h de alimentação de matéria-prima.</p> <p>Estrutura de sustentação</p>	<p>1</p>	<p>Unidade</p>

construída em tubo quadrado de aço inoxidável AISI 304. Proteção do acionamento, bem

como, invólucro do cabeçote com calha para resíduos e cancela para a CMS, construído em chapa inoxidável AISI 304.

Caracol Duplo em aço inoxidável AISI 304 e porca de regulagem em aço inoxidável temperado. Funil de alimentação,

Lâminas separadoras e suporte em aço inoxidável AISI 304. Pés articulados com regulagem de altura.

Acionamento: Por moto redutor

Motor: 5,0 CV - 60 Hz

Tensão: 220 V ou 380 V - Trifásico

Peso: 160 kg

Observação 01:
Deve estar incluso:

	<ul style="list-style-type: none"> - Acionamento elétrico para a partida do motor. - Custo de transporte do equipamento até o destino; - Treinamento operacional para utilização do equipamento , por um período de 02 (dois) dias; 		
<p>17</p>	<p>FRITADEIRA ELÉTRICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Termostato Regulável individual - Caixa de controle em termofixo blindada - Cesto em aramado de alta resistência - Empunhadura do cesto em termoplástico - Aquecimento por resistência Elétrica Blindada em aço Inox - 2 cubas com capacidade de 5 litros cada - Lâmpada indicadora de aquecimento 	<p>1</p>	<p>Unidade</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Reservatório removível - Empunhadura da fritadeira em termoplástico - Acabamento em aço inox escovado - P é s antiderrapantes <p>dados técnicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voltagem: 110v - Potência (w): 2500 - Capacidade por cuba (l): 5 - Produto certificado pelo inmetro 		
<p>18</p>	<p>F O R N O C O M B I N A D O E L É T R I C O C O M C A V A L E T E .</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geração de vapor através da vaporização por aspersor. - Monitoramento automático em tempo real de tempo e temperatura da câmara de cocção; - Gabinete construído com aço inoxidável AISI 430, e câmara 	<p>1</p>	<p>Unidade</p>

de cocção em aço AISI 304.

- Sistema de cocção por convecção de ar forçado.

- Sistema de geração de vapor com tempo ajustável.

- Sistema de segurança, ao abrir a porta o funcionamento do ventilador é interrompido.

- Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo.

- Tipo de alimentação:
Elétrico

- Tensão (V): 220V

- Alt x Larg x Profundidade:
117,2 x 109 x 99,5
cm

- Altura com cavalete: 194,0 cm

ACESSÓRIOS:

- Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização;

- Suporte esguicho;

- Calha da porta;

	<ul style="list-style-type: none"> - Calha do forno; - Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto; - Sensor de núcleo; 		
19	<p>CENTRIFUGA DE ALIMENTOS</p> <p>Dimensões: Altura 30 cm, Largura 20 cm, Profundidade 24 cm, Peso: 1,86 Kg</p> <p>Cor: Preto</p> <p>Capacidade: 1,5L</p> <p>Potência: 500W</p> <p>Frequência: 50-60Hz</p> <p>B a s e Antiderrapante</p> <p>Material: Plástico /Inox</p> <p>Alimentação: Conectado na tomada</p> <p>Tamanho do Fio: 80cm</p> <p>Selo Inmetro</p> <p>Itens Inclusos: 1 Manual de Instrução; 1 Pilão; 1 Tampa bocal de alimentos; 1 Peneira de micronutrição; 1 Coletor de suco</p>	1	Unidade

	com bico; 1 Coletor de polpa integrado; 1 Jarra de suco	
--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 279.208,80

Valor (R\$): 385.423,84

Valores definidos conforme pesquisa de preço. Planilha constante no item 5 deste instrumento.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica interdependência destes com quaisquer outros, no sentido de condicioná-los a sua plena efetivação, ou seja, vindo a adquiri-los, estarão plenamente aptos a atender ao interesse público demonstrado neste ETP.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens não foram planejados anteriormente, no planejamento anual, são necessários devido a novas demandas do laboratório provenientes da implantação do Curso Técnico em Gastronomia, que não existiam na época.

A contratação está de acordo com o PDI do Ifes enquadrando-se no Mapa estratégico em Perspectiva de Resultados: Ampliar a oferta de educação profissional, científica, tecnológica, pública, gratuita e de excelência em todos os níveis;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos itens possibilita a implantação do Curso Técnico em Gastronomia. Curso este que trará desenvolvimento para região, uma vez que formará profissionais de qualidade para o mercado de trabalho.

13. Providências a serem Adotadas

Não serão necessárias providências relevantes para o recebimento e utilização dos itens aqui solicitados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não foram identificados impactos ambientais dignos de nota para a presente contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O estudo realizado neste ETP, indicou a **viabilidade** da contratação, pois a aquisição dos objetos solicitados são forma indiscutível de sanar o (os) problema (as) levantado (s). Além disso a contratação se coaduna com a legislação vigente.

16. Responsáveis

DANIELLA ALVES SANT ANA

Coordenadora de Laboratórios

DAYSE ALINE SILVA BARTOLOMEU DE OLIVEIRA

Professora

GILIARD SOUSA RIBEIRO

Professor

MARCELA ZONTA RODRIGUES

Professora Substituta