

Estudo Técnico Preliminar - 6/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 54000.067542/2022-13

2. Descrição da necessidade

2.1 Do objeto e justificativa da contratação

2.1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de equipamentos para cozinha industrial, conforme descrito nos anexos e relação de itens, no âmbito do Projeto PRA TU RN, que consiste em um espaço físico planejado onde os assentados de reforma agrária passam a ter treinamento, comercializar e participar da cadeia econômica voltada para o turismo do RN.

2.1.2. O local de implantação do Projeto é o Largo da Rua Chile, nº 25, Ribeira, Natal/ RN, consistindo em uma área total de 484,33 m².

2.1.3. Os equipamentos aqui licitados irão estruturar a cozinha do restaurante do prédio reformado do Projeto, local onde será instalada a central de comercialização. Tratam-se de instalações com identificação visual e planejamento de layout (quiosques, lojas, restaurante, sala de treinamento e co-work).

2.1.4. O projeto PRA TU RN pretende atender cerca de 22 mil famílias registradas nos 286 projetos de assentamentos no estado do Rio Grande do Norte vinculadas ao INCRA-RN, com atendimento da população local e de turismo no estado do Rio Grande do Norte, contribuindo para o desenvolvimento econômico.

2.1.5. A estimativa no Plano de Trabalho do projeto prevê o atendimento de 3 mil clientes por mês pelos serviços fornecidos pela cozinha, o que justifica esse investimento.

2.2 Da fundamentação legal

2.2.1 São normativos que disciplinam os serviços a serem contratados:

Tabela 01 – Normativos

Lei 8.666/93	Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.
Lei 10.520/2002	Institui modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns.
Portaria 179/2019	Dispõe sobre medidas de racionalização do gasto público nas contratações para aquisição de bens e prestação de serviços, e dá outras providências.
IN SLTI/MPOG 01/2010	Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal.

Decreto Nº 9.507/2018	Este Decreto dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.
Decreto CGU	Decreto 9.681 de 03 de janeiro em 2019. Aprova a Estrutura Regimental e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções de Confiança da Controladoria-Geral da União, remaneja cargos em comissão e funções de confiança e substitui cargos em comissão do Grupo-Direção e Assessoramento Superiores - DAS por Funções Comissionadas do Poder Executivo - FCPE.
Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015	Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal
Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República	Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP
Instrução Normativa nº 02 /SEGES/MPOG, de 6 de dezembro de 2016	Dispõe sobre a observância da ordem cronológica de pagamento das obrigações relativas ao fornecimento de bens, locações, realização de obras e prestação de serviços, no âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG.4. da natureza continuada dos serviços.
IN SEGES nº 1/2019	Dispõe sobre Plano Anual de Contratações de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicações no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional e sobre o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações
Decreto Nº 10.024, de 20 de setembro de 2019	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.
IN 40/2020	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.

IN 73/2020	Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.
------------	--

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Desenvolvimento do INCRA/RN	LEILIANNE DUARTE GURGEL D'AVILA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O material adquirido deverá atender as especificações detalhadas no item 7, deste documento.

4.1.1. Em hipótese alguma serão aceitos materiais em desacordo com as condições predefinidas.

4.2. O contratado deverá entregar os itens no prazo estipulado no presente documento, conforme particularidades do órgão.

4.2.1. A entrega deverá ser realizada no seguinte endereço: Rua Chile, nº 25, Ribeira, Natal/RN, 59012-250.

4.2.2. A entrega do material contratado deve ocorrer em até 20 (vinte) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho, no local a combinar com a **CONTRATANTE**, e sua montagem deve ser efetuada em até 12 meses, mediante solicitação prévia do INCRA, e sob sua própria demanda.

4.2.3. O contratado deve fornecer garantia dos itens e serviços de, no mínimo, 12 meses, contados a partir da instalação, optando por materiais de alta durabilidade e de fácil manutenção, limpeza e higienização.

4.3. O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica para a entrega do material a ser adquirido.

4.4. Deverá também fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa.

4.5. Caberá ao contratado repetir procedimentos às suas próprias custas para corrigir falhas verificadas, principalmente na hipótese de entrega de material em desacordo com as condições pactuadas.

4.6. Na aquisição destes itens a contratada deverá fornecer materiais novos, de primeiro uso, fabricados de acordo com as normas técnicas em vigor, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

4.6.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 80% do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.6.2. Deverão ainda serem observados os Critérios de Sustentabilidade Ambiental, que trata a Instrução Normativa SLTI/MPOG 01/2010.

4.7. A Contratada observará as normas de sustentabilidade previstas no Guia de Licitações Sustentáveis da AGU, bem como, em outras legislações vigentes, as quais

constituem-se em medidas para minimizar a geração de resíduos e rejeitos e prever sua destinação ambiental adequada.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Considerando diferentes fontes, bem como analisando-se contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração, sustentado nas informações apresentadas neste instrumento, resta comprovada a capacidade do mercado fornecedor e atender satisfatoriamente às necessidades demandadas.

5.2. Por tratar de material permanente, a solução disponível no mercado é a aquisição.

5.3. Os custos estimados da contratação foram obtidos em alinhamento com o art. 2º, item IV, da IN nº 3, de 20 de abril de 2017, do Ministério de Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 10.520/02), no formato eletrônico (Decreto nº 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP, visando a aquisição com instalação de equipamentos para uso em cozinha industrial, nos termos e descrição presentes neste instrumento.

6.2. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

6.3. O critério de julgamento das propostas será processado pelo menor preço por item, dentre as licitantes habilitadas, em conformidade com o art. 45 da Lei nº 8.666/93, desde que as mesmas estejam em conformidade com as condições preestabelecidas neste Termo de Referência e em Edital.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O cálculo da estimativa foi realizado a partir da demanda previamente levantada para atendimento ao objeto mencionado neste documento.

7.2. Para atendimento das necessidades, os materiais e suas quantidades foram definidos conforme tabela abaixo.

Tabela 02 - Levantamento de demandas a serem adquiridas.

#	CÓD.	DESCRIÇÃO	QTDE.	VALOR UNIT.	TOTAL
		Armário Roupeiro De Aço Guarda-Volume Locker Vestiário 16 Portas Pequenas - Medidas: 198, 126, 42cm (A, L, P) Quantidade de Portas: 16; Cor: Cinza Padrão; Chapa: 26 / 0,45mm; Medida das		1.643,74	1.643,74

1	478963	Portas/ Vãos: 046Alt x 027Larg; Sistema de Ventilação: Veneziana; Fechamento: Pitão em Nylon para Cadeado Quantidade de cabides por porta: 0; Pés em Nylon com ajuste de altura; Pintura: Epóxi Pó.	1		
2	235988	BANCADA DE CENTRO LISA - Dimensões 2000x500x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo liso de centro. Bordo 40mm. Com prateleira lisa inferior. Carga mínima necessária para o tampo 30kg e para a prateleira inferior 20kg.	1	1.505,79	1.505,79
3	235988	BANCADA L/P CENTRO – Dimensões: 800x700x900 mm. Construído em aço inox 304.Tampo liso de centro. Bordo frontal de 40mm. Perfis de reforço estrutural. Prateleira inferior lisa e pés com niveladores de altura. Capacidade do tampo 50kg e da prateleira inferior 30kg.	1	1.261,08	1.261,08
4	235988	BANCADA L/P CENTRO LISA - Dimensões: 1500x700x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo liso de centro. Bordo 40mm. Com prateleira lisa inferior. Carga mínima necessária para o tampo 30kg e para a prateleira inferior 20kg.	2	1.785,25	3.570,50
5	235988	BANCADA L/P ENCOSTO LISA - Dimensões: 700x850x900 mm Construído em aço inox 304, com prateleira gradeada na parte inferior. Capacidade de carga na bancada superior 50kg, na prateleira inferior 20kg.	1	768,00	768,00
6	235988	BANCADA L/P ENCOSTO LISA C/ PRAT. INF. LISA– Dimensões: 1700x700x900 mm Construído em aço inox 304, com prateleira lisana parte inferior. Capacidade de carga na bancada superior 50kg, na prateleira inferior 20kg.	1	1.891,67	1.891,67
7	235988	BANCADA L/P LISA APOIO MÁQ. LAVAR HOBART ECOMAX 503 - Construído em aço inox 304, Dimensões: 600x600x450 mm.	1	281,00	281,00
8	225375	CARRO P/ DETRITOS C/ PEDAL - Construído em aço inox 304, liga 18.8. Dotado de tampa com acionamento por pedal. Capacidade: 80 litros. Dimensões: 470x470x700 mm. Construído em aço inox 304, liga 18.8. Dotado de tampa com acionamento por pedal. Capacidade: 80 litros. Conjunto de 04 rodízios Ø3 " sendo os posteriores com freio.	9	1.227,00	11.043,00
9		Cuba GN inox para forno combinado 1/1 x 65mm lisa. Espessura da chapa 0,5mm. Capacidade de 9l. Sem alça.	12	114,00	1.368,00
10	393776	ESTANTE 4 PLANOS PERFURADOS L/P – Dimensões: 1000x500x1750 mm Construído em aço inox 304, liga; Com 04 planos perfurados, com regulagem de altura, em aço inoxidável. Montantes com niveladores de altura. Carga 50kg por prateleira.	13	2.654,64	34.510,32

11	451454	FOGÃO BANHO MARIA INOX - Dimensões: 92 x 56 x 109 cm. Gás GLP Baixa Pressão; Mesa com perfil de 100 mm estampada e sem emendas - Estrutura em aço inox 430 Tubulação em alumínio escovado - Registros em latão cromado- Queimadores em ferro fundido - Grelha em ferro fundido 40 x 40 cm com 8 braços.	1	2.650,63	2.650,63
12	465552	FOGÃO INDUSTRIAL DE ENCOSTO 06 BOCAS P7 - Dimensões: 1160x880x800mm; Gás GLP - Estrutura em aço inox 430. Dotado de 03 Queimadores Duplos 170mm e 03 Simples 130mm em ferro fundido, grelha reforçada 6 dedos 300x300mm em ferro fundido. Bandeja coletora de resíduos. Registros Apis. Porta panela inferior gradeada.	1	2.298,20	2.298,20
13	445116	FOGÃO INDUSTRIAL ENCOSTO 04 BOCAS - INOX Dimensões: 790x890x800mm; Com queimador Duplo Médio diâmetro da chama externa 175 mm e interna 75 mm. Bandeja coletora de resíduos. Registros Apis. Porta panela inferior gradeada.	1	1.612,50	1.612,50
14	457010	FORNO COMBINADO- Central de Cocção Inteligente - 10GNS Modelo elétrico - Construído em aço inoxidável, isolamento em fibra de cerâmica - Porta com vidro duplo temperado - Capacidade: 10GNs 1/1 x 65mm - Tensão: 380V trifásico; Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1059mm x 1056mm x 754mm	1	37.982,59	37.982,59
15	455307	FREEZER VERTICAL COMERCIAL DUPLO, 2 PORTAS VIDRO, 8 GRADES E ILUMINACAO - MEDINDO: 129 X 685 X 1972 Descrição Técnica – Descrição do Produto: 220v monofásico; - Conservação e exposição de sorvetes e produtos congelados; - Temperatura: * P1 Congelados -20°C; * P2 Congelados -18°C; * P3 Congelados -15°C; * P4 Congelados -12°C; - Controlador eletrônico com indicador de temperatura; - Degelo: Automático (frost free); - Porta: Vidro duplo temperado baixo emissivo, com sistema de aquecimento e fechamento automático; - Iluminação: LED (interna), com interruptor; - Prateleiras aramadas: 4 níveis reguláveis e inclináveis; - Revestimento: * Interno em Aço pré-pintado branco; * Externo: Aço pré-pintado branco; - Pés niveladores; - Perfil porta etiquetas.	4	16.921,23	67.684,94
16	275314	FRITADEIRA A GÁS GLP SPLIT 23 LITROS - Construído em aço inoxidável; Acompanha 02 cestos de frituras; Sistema minivolt (não requer ponto elétrico). Dimensões: 400x750x1200 mm 3 Queimadores de alta potência, com sistema zona fria que prolonga a vida útil do óleo. Cestos robustos e tanque em aço inoxidável. Dois termostatos para maior segurança. DIMENSÕES (mm)Tanque (L x P): 355,6 X 355,6, Largura: 394, Profundidade: 768, Profundidade com a porta aberta: 1130, Altura de trabalho: 920, Altura de seção posterior: 1.197,A ltura útil do cesto: 140. Segurança: não utiliza água no processo, deve possuir válvula reguladora de vazão e pressão standard. Pés Fixos.	2	15.986,74	31.973,48
17		GN inox tipo Grelha Gastronômica 1/1 Para Forno Combinado 52x32,5 Cm. Sem alça.	6	161,00	966,00

18	451182	LAVATÓRIO ASSEPSIA C/ TORNEIRA E ACIONAMENTO JOELHO - Construído com estrutura em aço inox. Tampo liso de encosto com espelho posterior chanfrado com 100mm de altura. Borda de 40mm. Cuba redonda medindo Ø250x140mm em aço 304 liga 18.8. Com válvula americana 3.1/2". Sistema de acionamento da torneira (inclusa) através de joelho.	2	945,00	1.890,00
19	296588	MESA VINCADA DE ENCOSTO – Dimensões: 800x500x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro chanfrado de 100mm. Prateleira inferior lisa. Bordo frontal de 40mm. Capacidade de carga 30kg no tampo superior e 20kg na prateleira inferior.	1	648,16	648,16
20	296588	MESA VINCADA DE ENCOSTO C/ 01 CUBA – Dimensões: 1600x700x900 mm Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro chanfrado de 100mm. Bordo frontal de 40mm. Com 01 cuba 500x400x250mm. Com prateleira inferior lisa. Capacidades de carga do tampo superior 30k e inferior 20kg.	2	1.820,45	3.640,90
21	446092	MICROONDAS PROFISSIONAL Capacidade: 34L Litros - Dimensões (larg. x prof. x alt.): 553mm x 488mm x 343mm 220v - Construído em aço inoxidável. CARACTERÍSTICAS: 1000 Watts de potência de cozimento; - Luz da cavidade do forno para monitorar o status de cozimento sem abrir a porta; - Display digital de funções; - Alerta sonoro de fim de ciclo;	1	5.466,66	5.466,66
22	482743	PRATELEIRA L/P ENCOSTO LISA – Dimensões: 700x200x400mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 20kg.	1	944,08	944,08
23	239632	PRATELEIRA SUPERIOR LISA – Dimensões: 1700x400x40mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	3	685,95	2.057,85
24	445204	PRATELEIRA SUPERIOR LISA L/P – Dimensões: 1500x400x40mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	3	755,17	2.265,50
25	445204	PRATELEIRA SUPERIOR LISA L/P – Dimensões: 1600x400x40mm Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	1	731,65	731,65
26	445204	PRATELEIRA SUPERIOR LISA L/P – Dimensões: 1700x400x40 Plano liso em aço inox AISI 201 ou 304. Borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 30kg.	1	927,05	927,05

27	472009	REFRIG VERTICAL COMERCIAL DUPLO 2 PORTAS VIDRO, MEDINDO: 1340 X 800 X 1885 - Portas: 2; - Porta em Vidro Tipo de abertura: Basculante; Recipiente para Degelo: Sim; Dreno: Sim; Frost Free: Sim; Prateleiras Reguláveis: 6; Iluminação Interna: Sim; Fechamento automático da porta: Sim; Trava de abastecimento: Sim; Termostato ajustável: Sim; Isolação: Poliuretano; Pintura: Poliéster; Controlador de Temperatura: Termostato eletromecânico; Categoria: Soft Drin; 220v, 60hz - Temperatura de manutenção +2° a +8°, Capacidade bruta de 1186l e capacidade líquida de 1022l. Tipo do Evaporador: Aletado, Tipo de Gás Refrigerante: R-134A, Tipo de Condensação: Forçada.	5	9.460,53	47.302,65
28		REFRIGERADOR VERTICAL COMERCIAL SIMPLES , 1 PORTA VIDRO - MEDINDO: 700 X 800 X 2070 Potência: 337 W; Abertura da porta: Frontal; Capacidade Bruta: 406 Litros; Capacidade Líquida: 350 Litros; Capacidade Armazenamento Latas de 350 ml: 378; Capacidade Armazenamento Garrafas Pet 600 ml: 168; Capacidade Armazenamento Garrafas Pet 2 litros: 60; Faixa de temperatura: 2 a 8 Graus C; Possui controlador eletrônico inteligente: Sim; Possui evaporador aletado: Sim; Possui função trava de carga: Sim; Possui iluminação interna com LED: Sim; Possui sistema frost free: Sim; Quantidade de portas: 1; Quantidade de prateleiras: 3; Tipo: Vertical; Tipo de gás utilizado: Gás Ecológico; Tipo de porta: Antiembaçante; Tipo de fecho da porta: Automático; Tipo de prateleiras: Suspensas e reguláveis.	1	2.797,50	2.797,50
29	425832	Triturador de alimentos para pia. trituração de três estágios, com motor de 0,75 HP, sistema de reversão automática de trituração, elementos de trituração em aço inoxidável e interruptor pneumático embutido cromado. 220v Triturador de Alimentos Evo 200, 0,75 HP, Descarta os Resíduos Alimentares sem Sujeira, Fácil de Instalar e Silencioso - Insinkerator.	3	3.832,44	11.497,32
30	71741	UTRACONGELADOR UK EASY 14 - PRÁTICA - 220V MONOFÁSICO Capacidade: Ciclo de congelamento aproximado: 36 kg. Ciclo de resfriamento aproximado: 60kg. Tensão: 220V monofásico. Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1775mm x 820mm x 812mm. CARACTERÍSTICAS: - Chaparia em aço inoxidável; - Gabinete monobloco com isolamento em poliuretano de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³; - Sem orifícios laterais, proporcionando versatilidade no posicionamento, podendo ser posicionado próximo a paredes e outros equipamentos; - Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética; - Moldura de porta aquecida para evitar o ressecamento da gaxeta; - Equipado com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento; - Congelamento a -18°C no núcleo do alimento; - Sonda espeto para monitoramento de temperatura no núcleo do produto; - Dreno que facilita a higienização; - Compressor que garante maior eficiência e com nível de ruído e vibração reduzidos em relação aos compressores tradicionais; - Rodízios giratórios para facilitar a movimentação; - Função Pré-	1	48.330,40	48.330,40

		Resfriamento; - Conversão automática para função conservação após o término do processo; - Controlador de fácil operação; - Congelamento Hard e Soft; - 8 diferentes opções de processos.			
31	440747	AR CONDICIONADO 24MIL BTUS INVERTER 220v Monofásico. Serpentina 100% em cobre. Ciclo: Frio; Controle-remoto: Sim; Tecnologia Inverter; Controle de ar (cima/baixo): automático; Controle de ar (direita/esquerda): manual; Funções Timer, Sleep, Turbo, Swing, Desumidificação, entre outras. Filtro anti-bactéria; Garantia do produto: a garantia deste produto é de 1 ano do equipamento e de 10 anos do compressor concedido pela fabricante. Modelo do compressor: horizontal; Classificação Energética (INMETRO): A.	2	4.684,88	9.369,76
32	458191	Ar condicionado 18mil BTUS inverter 220v Monofásico. Serpentina 100% em cobre. Ciclo: Frio; Controle-remoto: Sim; Tecnologia Inverter; Controle de ar (cima/baixo): automático; Controle de ar (direita/esquerda): manual; Funções Timer, Sleep, Turbo, Swing, Desumidificação, entre outras. Filtro anti-bactéria; Garantia do produto: a garantia deste produto é de 1 ano do equipamento e de 10 anos do compressor concedido pela fabricante. Modelo do compressor: horizontal; Classificação Energética (INMETRO): A.	2	3.677,65	7.355,30
33	458192	Ar condicionado 12mil BTUS inverter 220v Monofásico. Serpentina 100% em cobre. Ciclo: Frio; Controle-remoto: Sim; Tecnologia Inverter; Controle de ar (cima/baixo): automático; Controle de ar (direita/esquerda): manual; Funções Timer, Sleep, Turbo, Swing, Desumidificação, entre outras. Filtro anti-bactéria; Garantia do produto: a garantia deste produto é de 1 ano do equipamento e de 10 anos do compressor concedido pela fabricante. Modelo do compressor: horizontal; Classificação Energética (INMETRO): A.	1	2.001,84	2.001,84
34	481373	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX COPO MONOBLOCO INOX Potência: 0,5CV / 500W - Tensão: 220V Capacidade Nominal: 3 L	1	570,00	570,00
35	477007	Balança digital computadorizada US 31/2 POP-S com saída serial. Segue as normas metrológicas exigidas pelo INMETRO para equipamentos de pesagem classe III, conforme a portaria nº 154, de 12 de agosto de 2005. Visor de LCD com backlight; Capacidade de pesagem 10g até 20kg. - Indicação de carga de bateria disponível no visor; - Funções que agilizam a operação diária: TARA, Preço Fixo e Modo Empacotadora; - Capa plástica protetora contra insetos (arruelas de vedação); - Saída serial RS232; - Pés	1	710,82	710,82

		reguláveis; - Bateria interna; - Material da plataforma em aço inox; - Material da estrutura em plástico injetado tipo ABS.			
36	473236	PROCESSADOR DE ALIMENTOS ROBOT COUPE CL50 MAIS KIT DE ACESSÓRIOS BASICOS Modelo de bancada compacto. Bloco motor em aço inox, Motor montado sobre rolamentos de esferas para operação silenciosa e sem vibrações. Motor assíncrono de 550W, 220V Monofásico. Velocidade de 375rpm, Boca meia-lua 2,2 L Boca cilíndrica Ø 58 mm e Ø 39 mm, empurrador Exactitube - Incluído, Tampa e cubas metálicos, Rendimento efetivo de 150 kg/h, Discos inclusos Fatiador 2 mm, Fatiador 4 mm + Ralador 5 mm, Dimensões em mm (L x P x H) 380 x 305 x 595	1	6.933,75	6.933,75
37	445256	CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 260mm. 220V monofásico. Dimensões: 600x390x790mm. MARCA: SKYMSEN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1; Potência nominal: 368 W; Potência do motor: 0,5 CV; Consumo: 0,37 kW-h; Dimensões (AxLxP): 790 x 600 x 390 mm; Diâmetro do disco: 260 mm; Espessura de corte: 0-5 mm; Dimensões de corte (AxL): 180 x 198 mm; Fatias por minuto: 46.	1	4.845,92	4.845,92
38		ESGUICHO DE PAREDE 1/2" SEM MISTURADOR 1,2M Esguicho de Pré-lavagem Misturador Monocomando para uso profissional. Equipamento de alta durabilidade, desenvolvido especificamente para o trabalho pesado, para aguentar a rotina das cozinhas industriais com ducha pré lavagem, é muito utilizada em restaurantes e cozinhas industriais, proporcionando economia de água e facilidade de uso e aumentando a produtividade dos funcionários e economizando tempo, água e dinheiro. Esguicho de Pré-Lavagem latão cromado e aço e inox provido de mecanismo cerâmico com acionamento de 1/4 de volta. Entrada: 1/2" (padrão brasileiro); Faixa de pressão: mínimo de 0,3 bar ao máximo de 12; Manual: 1/4 de volta; Operação: 5 a 80 mca 0,5 a 8 Kgf/cm ² ; Temperatura da Água: 1 a 90 oC; Vazão Gatilho: 4,5L/min e 6L/min; Vazão Torneira : 8L/min.	1	2.159,00	2.159,00
39	481373	LIQUIDIFICADOR DE BAIXA ROTAÇÃO INOX COPO INOX, 1,5 LITROS. Voltagem: 220V monofásico - Potência mínima: 900w.	1	690,06	690,06
40	451437	PICADOR/MOEDOR DE CARNES C/ PROTEÇÃO FIXA. Voltagem: 220V. Altura: 505.00mm. Largura: 315.00mm. Profundidade: 740.00 mm. Producao: 200 kg/h. MARCA: SKYMSEN ou similar Modelo: PS-22; Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1; Potência nominal: 1.104 W; Potência do motor: 1,5 CV; Dimensões (AxLxP): 530,00x325,00x720,00 mm; Produção aproximada: 300 kg/h.	1	3.805,98	3.805,98
		Misturador Industrial tipo Masseur, mistura 15 litros PRMQ-15 com sistema de segurança NR-12 Progás # Características: - Queimador simples de chama dupla de 12 mm de diâmetro a gás			

41	347431	alta pressão; - Tacho basculante em alumínio fundido; - Eixo com pás removíveis; - Estrutura tubular em pintura epóxi. # Especificações técnicas: - Capacidade: 15 litros; - Consumo: 0,18 kW/h; - Motor: 1/4 cv monof; - Potência: 300 W; - Voltagem: bivolt com chave seletora; - Dimensões (AxLxP): 103 x 67 x 58 cm.	1	3.926,86	3.926,86
42	255706	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS HOBART ECOMAX 503 380V TRIFÁSICA Corpo confeccionado em Aço Inoxidável AISI 304, com acabamento escovado, e pés niveladores. Acompanha o equipamento: 02 Gavetas com pinos. 01 Gaveta lisa. 01 Moto-bomba de enxágue. 01 Kit para instalação, contendo: 2 Metros de mangueira para entrada de água; 2 Metros de mangueira para saída de água; 2 Metros de cabo de força (sem plug). Dados Técnicos: Capacidade mecânica (Gavetas/hora): 60, 40 ou 20. Capacidade por gaveta: 18 pratos ou 25 copos ou 200 talheres ou 9 bandejas de até 310mm de altura x 460mm de comprimento. Pressão de água de enxágue: 2,0 (bar/mínimo); Capacidade do tanque de lavagem (Litros): 20; Capacidade do tanque de enxágue - Booster (Litros): 6; Potência total (Kw/h): 5,5; Potência Bomba de Lavagem (CV): 0,5; Potência Bomba de Enxágue (CV): 0,2; Trifásica 380V/60; Medidas em milímetros: Altura: 820; Altura útil da câmara: 390; Largura: 600; Profundidade: 600; Profundidade com a Porta aberta: 985; Peso Líquido (Kg): 55; Peso Bruto (Kg): 60.	1	20.506,71	20.506,71
43		ESGUICHO DE PAREDE 1/2" SEM MISTURADOR 1,2M. Esguicho de Pré-Lavagem latão cromado e aço e inox provido de mecanismo cerâmico com acionamento de 1/4 de volta. Entrada: 1/2" (padrão brasileiro); Faixa de pressão: mínimo de 0,3 bar ao máximo de 12; Manual: 1/4 de volta; Operação: 5 a 80 mca 0,5 a 8 Kgf/cm ² ; Temperatura da Água: 1 a 90 oC; Vazão Gatilho: 4,5L/min e 6L/min; Vazão Torneira : 8L/min.	2	978,59	1.957,18
44	451531	Estrados/Palets de piso 50x50cmx5,5cm. Tratamento UVA/UVB: Material feito em PEAD reciclado e natural. Capacidade 20ton por M2.	40	36,05	1.442,00
45	477007	BALANÇA ELETRÔNICA PLATAFORMA 200KG em aço inox AISI-430 Balança Plataforma com indicador digital, Capacidade de 200kg/ 50g, Com saída RS232. Tensão elétrica: 220 VCA. Plataforma medindo 50x40.	1	1.230,62	1.230,62
46	439307	FREEZER VERTICAL 01 PORTA - Dimensões: 700x800x2010 mm Frost Free - Frente e laterais externas em aço inox .Temperatura de trabalho: -15°C a -19°C. Termocontrolador digital de temperatura - Capacidade mínima 540l. Tensão 220 V. monofásico. (necessita armazenar sorvetes). sistema de degelo automático com coletor incorporado a cabine.	1	6.303,52	6.303,52
47		GN 1/1 grelha pegadora inox de carregamento rápido para turbo grill. 53x32,5 Cm. Sem alça.	2	336,80	673,59

48	458165	MESA VINCADA DE ENCOSTO LISA C/ PRAT. INF. LISA - Dimensões: 1900x700x900 mm. Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro chanfrado de 100mm. Bordo frontal de 40mm. Com prateleira inferior lisa. Capacidades de carga do tampo superior 30k e inferior 20kg.	1	2.307,97	2.307,97
49		GN 1/1 turbo grill para Forno Combinado. Grelha de ferro fundido, teflonada antiaderente, 53x32,5 Cm. Com alça.	2	928,63	1.857,26
50		Cuba GN inox para forno combinado 1/1 x 65mm perfurada. Espessura da chapa 0,5mm. Capacidade de 9L. Sem alça.	10	183,20	1.832,07
51		Cuba GN inox para forno combinado 1/1 x 30mm lisa. Espessura da chapa 0,5mm. Capacidade de 9L. Sem alça.	5	118,92	594,60
52		PASSA PRATOS E BANDEJAS AQUECIDO - Construído em aço inox 304; 1500x500x900mm - Tensão: 220 V. Tampo liso de centro. Base aquecida e termocontrolador digital para temperatura de trabalho 65°C. Botão liga desliga. Potência 400W. Perfis de reforço estrutural. Gaveta para utensílios central. Prateleira sobre montante com 01 plano. Prateleira inferior lisa. Pés Ø1 1/2" desmontáveis com niveladores de altura.	1	6.039,11	6.039,11
53		MESA VINCADA DE ENCOSTO - Com 02 cubas 600x500x330mm. Dimensões: 2500x700x900. Construído em aço inox 304. Tampo vincado de encosto com espelho traseiro e laterais chanfrados de 100mm. Bordo frontal de 40mm. Prateleira gradeada inferior. Carga mínima necessária para o tampo 30kg e para a prateleira inferior 20kg.	1	2.298,17	2.298,17
54		PRATELEIRA SUPERIOR PERFURADA - Dimensões: 1200x400x40mm. Plano perfurado em aço inox 304. Com espelho traseiro de 40mm e borda de 40mm. Apoiada sobre suportes tipo mão-francesa. Capacidade de carga 20kg.	3	484,00	1.452,00
TOTAL				422.375,25	

7.3. Em relação a justificativa da demanda, considerando que todos os itens contidos no presente instrumento serão para utilização em ambiente construído para a finalidade, foi tomado por base a Planta Baixa da Central de Comercialização do PRA TU RN (SEI nº 13278333), bem como a Consultoria Gastronômica (SEI nº 13433186).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 422.375,25

8.1. O valor total desta aquisição está estimado em R\$ 422.375,25 (quatrocentos e vinte e dois mil, trezentos e setenta e cinco reais, e vinte e cinco centavos).

8.2. Os valores previstos foram obtidos através de pesquisa de preços, conforme anexos.

8.2.1. Ressalte-se, por oportuno, que existem itens cuja Pesquisa Mercadológica não logrou êxito em conseguir 3 preços, a despeito de diversas tentativas no mercado local, bem como nos sistemas de bancos de preço disponíveis.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Considerando a especificidade dos itens e a compatibilidade entre eles, não será aceito parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Correlaciona-se com esse certame o RDC 01/2021, UASG 373046, que trata da construção e reforma do prédio onde serão instalados os itens adquiridos por meio desse procedimento licitatório.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A Contratação vincula-se ao Projeto PRATU RN, desenvolvido pelo INCRA-RN.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com esse certame, busca-se equipar o novo prédio do INCRA, no que tange a cozinha industrial para preparação de refeições aos envolvidos direta e indiretamente nas ações do projeto PRA TU RN.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Trâmite e finalização das contratações descritas no item 10, bem como o preparo adequado dos espaços para que possam receber a instalação dos bens elencados neste documento

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Conforme rege a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010 (Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão), os órgãos da Administração Pública, quando da aquisição de bens, poderão exigir critérios de sustentabilidade ambiental. No processo em apreço, são aplicáveis (Art. 5º):

14.1.1. Os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

14.1.2. Os bens não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada pela diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Esta equipe de planejamento declara ser **VIÁVEL** esta contratação.

15.1.1. A justificativa da viabilidade decorre de minudente análise das condições aqui dispostas, respeitados os normativos e bases legais, e ainda, diante da necessidade imediata dessa contratação.

15.1.2. Ademais, as soluções aqui propostas se mostram adequadas para o fim pretendido.

16. Responsáveis

Conforme do DOD, SEI/INCRA nº 13238530

MARIA CANDIDA TEIXEIRA DE CERQUEIRA

Analista em Reforma e Desenvolvimento Agrário (Habilitação: Arquitetura)

Conforme do DOD, SEI/INCRA nº 13238530

CLAUDINE NOBREGA GOMES

Engenheira