



## CONSOLIDAÇÃO DAS DEMANDAS

### 1. OBJETO

#### 1.1 Processo para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL

##### GRUPO 01: EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
1	Abridor de Lata Industrial.	3	X	1	1	X	1	X	5	11
2	Afiador de Facas Elétrico	2	X	3	3	X	2	X	2	12
3	Amassadeira com Extrusora	1	X	X	X	X	X	X	2	3
4	Aparelho Eliminador de Insetos	15	X	5	5	X	1	1	3	30
5	Arrolhador de Mesa Pneumatico	1	X	X	4	X	X	X	2	7
6	Balança Digital de Bancada Tipo 1	X	X	X	4	X	2	1	1	8
7	Balança Digital De Bancada Tipo 2	1	X	1	4	X	1	X	1	8
8	Balança Eletrônica	6	X	4	6	X	X	X	1	17
9	Balança Industrial Digital	1	X	1	2	X	1	X	2	7
10	Batedeira Planetária 20 Litros	X	X	1	X	X	X	X	1	2
11	Batedeira Planetária De Mesa	1	X	3	2	X	1	X	1	8



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

12	Biscoiteira – Modelador/Cortador	X	X	1	3	X	X	X	2	6
13	Cafeteira Elétrica	13	X	X	1	4	X	X	2	20
14	Câmara Fria Para Carnes	2	X	1	1	X	X	1	2	7
15	Cafeteira Industrial	3	X	1	X	X	1	X	1	6
16	Carro auxiliar em aço inox	2	1	1	3	1	X	X	1	9
17	Carro Plataforma Em Aço Inox	3	X	1	X	X	2	X	X	6
18	Centrifuga Cozinha	2	X	X	X	X	X	X	1	3
19	Chapa	3	X	1	2	X	X	X	2	8
20	Cilindro Elétrico	1	X	X	X	X	X	X	2	3
21	Cortador de legumes	18	X	3	1	X	2	X	2	26
22	Cortina de Ar 1,50 metros	25	X	5	X	X	X	X	1	31
23	Cutter	2	X	2	1	X	X	X	X	5
24	Descascador tipo 1	2	X	1	X	X	2	X	2	7
25	Descascador tipo 2	1	X	1	1	X	X	X	2	5
26	Desidratador Para Vegetais À Gás Glp	2	X	X	X	X	1	X	2	5
27	Desnatadeira	1	X	X	1	X	1	X	1	4
28	Divisora De Pães	1	X	X	1	X	X	X	X	2
29	Escorredor Industrial	7	X	4	1	X	1	2	2	17
30	Estante em aço inox para cozinha industrial	6	X	4	3	X	1	X	2	16
31	Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas -1,5m	16	X	6	9	X	2	X	X	33
32	Embutideira Elétrica	1	X	1	1	X	1	X	1	5
33	Exaustor	4	X	3	4	X	X	X	6	17



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

34	Fatiador De Frios	2	X	1	2	X	1	X	1	7
35	Fogão 4 Bocas	3	1	1	3	X	X	X	2	10
36	Fogareiro Elétrico 2 Bocas	2	X	X	2	X	X	X	X	4
37	Fogão industrial com 4 queimadores	X	X	X	1	X	X	X	X	1
38	Fogão industrial com 4 queimadores com forno	2	X	2	X	X	1	X	1	6
39	Fogão industrial com 6 queimadores sem forno	1	X	X	X	X	1	X	X	2
40	Fogão industrial com 8 queimadores sem forno	X	X	1	1	X	X	X	X	2
41	Formadora De Hambúrgueres Manual	3	X	2	X	X	X	X	12	17
42	Forno Industrial – Tipo 01	1	X	X	X	X	X	X	1	2
43	Forno Industrial – Tipo 02	X	X	X	1	X	1	X	1	3
44	Forno Industrial –Tipo 03	X	X	X	X	X	X	X	1	1
45	Forno Industrial – Tipo 04	X	X	X	1	X	X	X	1	2
46	Forno Micro-Ondas – Tipo 01	3	1	X	1	X	X	X	2	7
47	Forno Micro-Ondas Tipo 02	5	X	4	5	4	X	X	2	20
48	Forno Para Panificação	1	X	X	1	X	X	X	1	3
49	Freezer Horizontal De 305 Litros	4	X	2	3	X	1	X	1	11
50	Freezer Vertical	6	X	1	3	X	1	1	3	15
51	Frigobar 120l	4	X	X	6	1	X	1	4	16
52	Fritadeira	2	X	1	1	X	X	X	2	6



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

53	Geladeira Comercial Com Controlador Eletrônico	1	X	1	2	X	X	1	1	6
54	Iogurteira Elétrica	X	X	X	X	X	1	X	2	3
55	Lavatório para assepsia das mãos	7	X	3	3	X	2	1	1	17
56	Lavadora De Alta Pressão	X	X	X	1	X	1	X	1	3
57	Lavadora De Roupas	X	X	X	X	1	X	X	X	1
58	Liquidificador – Tipo 01	2	X	3	4	X	X	X	2	11
59	Liquidificador – Tipo 02	X	X	4	2	X	X	X	1	7
60	Liquidificador – Tipo 03	2	X	5	X	X	1	X	2	10
61	Liquidificador – Tipo 04	2	X	2	2	X	X	X	2	8
62	Liquidificador – Tipo 05	4	1	X	3	X	X	X	2	10
63	Liquidificador – Tipo 06	2	X	2	X	X	X	X	1	5
64	Liquidificador – Tipo 07	2	X	2	1	X	1	X	1	7
65	Maquina De Gelo	1	X	X	X	X	X	1	X	2
66	Mesa lisa em aço inox COM paineleiro	1	X	1	1	X	2	X	1	6
67	Mesa Em Inox Com Rodinhas	2	X	X	5	X	1	X	X	8
68	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01	1	X	1	2	X	X	X	X	4
69	Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02	1	X	X	2	X	1	X	1	5
70	Mesa Em Inox Com Borda	1	X	X	1	X	X	X	X	2



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

71	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 01	X	X	1	X	X	X	X	X	1
72	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02	X	X	1	2	X	X	X	X	3
73	Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03	X	X	1	X	X	X	X	X	1
74	Mesa Panificadora	X	X	X	1	X	X	X	X	1
75	Micro Cervejaria 50 Litros	1	X	X	1	X	X	X	1	3
76	Mini Alambique Para Aguardente	X	X	X	1	X	X	X	1	2
77	Mini-Padaria	X	X	X	X	X	X	X	1	1
78	Mixer Para Alimentos	1	X	2	X	X	1	X	2	6
79	Modeladora De Pães	X	X	X	X	X	X	X	1	1
80	Moedor De Carne	1	X	X	X	X	2	X	1	4
81	Moinho Em Aço Inoxidável	2	X	X	1	X	X	X	1	4
82	Multi Grill	3	X	1	X	X	X	X	X	4
83	Multiprocessador De Alimentos	3	X	1	5	X	2	X	1	12
84	Pass-Through Conjugado	2	X	1	X	X	X	X	X	3
85	Purificador De Água	9	X	1	X	X	X	X	1	11
86	Refresqueira	3	X	1	1	X	X	X	1	6
87	Refrigerador 220 V	X	X	X	1	X	X	X	1	2
88	Refrigerador Duplex	10	1	1	6	X	X	1	1	20
89	Secador De Mãos Automático	21	X	3	4	X	2	X	3	33
90	Seladora A Vácuo	1	X	X	X	X	1	X	X	2
91	Seladora Embalagem	X	X	1	1	X	X	X	2	4
92	Seladora Embalagem/Vácuo	2	X	X	1	X	X	X	2	5



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

93	Serra De Fita	X	X	X	X	X	1	X	1	2
94	Sorveteira	1	X	X	1	X	X	1	1	4
95	Suquificador Integral	1	X	X	1	X	X	X	1	3
96	Tacho para doce de leite	1	X	X	1	X	1	X	X	3
97	Termômetro Digital Tipo Espeto	12	X	2	10	X	3	1	5	33
98	Termômetro digital para freezer e geladeira	7	X	1	2	X	X	4	3	17
99	Triturador De Alimentos	3	X	3	X	X	1	X	2	9



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

## DESCRIÇÕES DOS ITENS

### GRUPO 01: EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL

ITEM	DESCRIÇÃO
1	<b>Abridor de Lata Industrial.:</b> Abridor de lata industrial - Abridor de lata industrial em aço inoxidável, manual, desenvolvido especialmente para abertura de latas em tamanho de 2,5 kg até 4,5 kg. Fabricação: Estrutura- Feita em aço, Pintura: Epóxica eletrostática, Lâmina de Corte: Construção em aço inox 304. Fácil manuseio, Rapidez na abertura, Não requer esforços físicos, Sem riscos de contaminações e acidentes, Garantia de 6 meses, Para uso em locais como: Restaurantes.
2	<b>Afiador de Facas Elétrico:</b> Afiador de facas elétrico (Bivolt automático - 110V e 220 V) semi industrial; Dois estágios de afiação: desbaste e acabamento. Discos (rebolos) substituíveis, diamantados e/ou em CBN (Nitreto de boro cúbico). Com guias da faca em cerâmica, ângulo de afiação ajustável. Protetor contra superaquecimento. Peso mínimo: 400 g. Deve acompanhar manual de instruções em português. Garantia mínima 6 meses.
3	<b>Amassadeira com Extrusora:</b> Dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos Blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais. Funcionamento independente da un1 amassadeira com a extrusora. Capacidade: amassadeira: 5 kgs de Massa, extrusora: 15 kgs de massa dimensões médias: 610mm x 490mm x 510 mm. Voltagem: 110 ou 220 volts. Garantia mínima de 1 ano
4	<b>Aparelho Eliminador de Insetos:</b> Aparelho elétrico eliminador de insetos. Confeccionado em AÇO INOX, utiliza lâmpada LUZ AZUL para atrair os insetos e sistema eliminador através de choque elétrico por transformador. Não deixa odor e não é tóxico. Existência de bandeja removível e lavável para higienização do equipamento. Atuação em uma área fechada de até 90m2. Voltagem: 220V. Com 04 lâmpadas compatíveis com o equipamento. Dimensões aproximadas do equipamento: (Profundidade X Largura X Altura) 300mmx1.000mmx600mm



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

5	<b>Arrolhador de Mesa Pneumatico:</b> ARROLHADOR DE MESA PNEUMATICO: Arrolhador pneumático 26/29mm para colocar as tampinhas com segurança e qualidade, sem esforço. O arrolhador de mesa pneumático modelo "ercole" para garrafas sela os mais populares tipos de garrafas com tampinhas tipo coroa de 26 e 29mm além de rolhas plásticas de champanhe. Com compressor deve ser compatível com o arrolhador, com pressão entre 8 a 10 bar. Sistema de segurança: dois botões "starts" e proteção frontal. Peso: 11,2Kg. Dimensões: Comprimento máximo de 18,5cm - Profundidade máxima 23cm - Altura máxima 78cm (altura do topo ajustada) Diâmetro do pistão: 10cm Máximas dimensões da garrafa: Altura: 46cm - máximo diâmetro: 12,5cm. Força de avanço do pistão: 640kgf (@8bar) ou 800kgf (@10bar)
6	<b>Balança Digital de Bancada Tipo 1:</b> Balança de mesa pesadora, digital com capacidade máxima de 5kg e mínima de 02g. Caso precise de bateria, providenciar também para reservar e utilizar de acordo com a necessidade.
7	<b>Balança Digital De Bancada Tipo 2:</b> Balança digital de bancada para cozinha industrial. Capacidade 25Kg. Tensão: Bivolt.
8	<b>Balança Eletrônica:</b> BALANÇA ELETRÔNICA DE PRECISÃO DE 0,1 GRAMA, CAPACIDADE 5000 GRAMAS (5 KG) ATÉ 8000 GRAMAS (8 KG), PRATO DE PESAGEM EM AÇO INOXIDÁVEL COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 200 X 160 MM, MOSTRADOR DIGITAL LCD, INDICADOR DE ESTABILIDADE DE LEITURA, TENSÃO DE TRABALHO 220 V, FREQUÊNCIA DE 60 HZ.
9	<b>Balança Industrial Digital:</b> Balança Industrial com coluna. Com capacidade de 150 kg e é ideal para áreas de recebimento, processamento, expedição e controle interno de mercadorias. Deve conter 4 metros de cabo para viabilizar sua operação distante da balança ou fixá-los em paredes, displays de Led vermelho de alto brilho, ideal para ambientes de pouca luminosidade e os indicadores IDR ABS são totalmente injetados em ABS, o que os tornam altamente resistentes e leves. Livres de ferrugem. Acabamento esmerado. Tipo de balança Digital e eletrônica. Unidades de medida Quilos. Capacidade 150 kg. Graduação 50 gramas. Voltagem Bivolt. Peso do produto 16 kg aproximadamente. Dimensões do produto: Largura 63 cm. Altura 95 cm. Profundidade 40 cm. Garantia mínima de 1 ano.
10	<b>Batedeira Planetária 20 Litros:</b> Batedeira planetária 20 litros; 06 velocidades; cuba em aço inoxidável 304 c/tratamento antiaderente e saliências central; motor ½ cv; voltagem: 220 v.





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

11	<b>Batedeira Planetária De Mesa:</b> Batedeira planetária de mesa com tacho em inox, com 300Watts de potencia, com 10 velocidades, com tigela/tacho removível e em aço inox, com alça e capacidade para 4 a 5 litros, com protetor de respingos que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento dos batedores, com exclusivo sistema que prepara alimentos mantendo a velocidade dos ingredientes desde um creme leve a uma massa pesada de pão sem prejudicar o desempenho. Com excelente performance. Acompanhada de três tipos de batedores: globo (claras), gancho (para massas) e palma (plano). Voltagem 220 V, tomada tripolar. Garantia mínima de 1 ano. Acompanha manual de instruções em português.
12	<b>Biscoiteira – Modelador/Cortador:</b> Biscoiteira - Modelador/Cortador de biscoito - com 12 discos para fazer diferentes modelos de biscoitos com diâmetro de aproximadamente 4,5cm. Tipo Comfort Grip Cookie Press da Wilton ou Similar.
13	<b>Cafeteira Elétrica:</b> Cafeteira Elétrica Preta/Inox – 220V. Com Jarra refratária, Filtro permanente e removível, trava de segurança, Capacidade da jarra: 1,65l; Capacidade para até 38 cafezinhos. Reservatório com indicador de nível de água, Display digital, Sistema cortapingo, Placa de aquecimento, Capacidade do reservatório de água (L) 1,5 aproximadamente, Cor Inox, Preto, Tensão/Voltagem 220V, Potência (W) 800.
14	<b>Câmara Fria Para Carnes:</b> Câmara Fria Para Carnes Em Inox 2 Portas 1800 Litros. Feito totalmente em Poliuretano e revestimento externo em inox, e interno feito de aço galvanizado, fundo interno em aço inox, igual um forno de bolo e contém ralo onde facilita a limpeza. Pés reguláveis e dobradiças em alumínio. Produto deve conter ganchos adicionais (superior e central). A temperatura pode ser manipulada com controlador digital. CARACTERÍSTICAS TÉCNICA: Tensão: 220v/ Capacidade: 1800 Litros/ Temperatura: 0 à +7 °C/ Consumo: 297 kWh/mês/ Frente: 155 cm/ Lateral: 85 cm/ Altura: 220 cm/ Peso: 155 kg. Com instalação, treinamento de uso e manutenção preventiva e corretiva do equipamento.
15	<b>Cafeteira Industrial:</b> Cafeteira industrial 8 litros. Especificações - Potência: 1500W; Capacidade de Café: 8 litros; Reservatório de água 14 litros; Termostato; Torneira de café; Torneira de água; Nível de água visível; Nível de café visível.
16	<b>Carro auxiliar em aço inox:</b> Aço Inox 3 Bandejas Restaurante Hotel Cozinha. (Carro auxiliar 3 planos. Dimensões aproximadas (mm): 900x600x900. Plataforma lisa em aço inoxidável. Conjunto de rodízios giratórios, sendo os rodízios posteriores com freio. Capacidade de carga total: 150 kg)
17	<b>Carro Plataforma Em Aço Inox:</b> Em aço inoxidável. Estrutura tubular em inox 304, plano liso inferior com reforço. Conjunto de rodízios, sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. Capacidade: 300 Kg



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

18	<b>Centrifuga Cozinha:</b> Centrifuga de Suco. Centrífuga para preparo de sucos, com 2 velocidades; trava de segurança; Peneira de microtrituração de aço inox. Coletor de bagaço de 1,5 litro; plástico PP. Tubo extralargo; jarra de 0.7 litro com separador de espuma; suporte e grampos de segurança; tampa da jarra com furo para canudo; tampa: plástico SAN; coletor de polpa e alimentador; jarra de suco: jarra SAN e tampa PP; alimentador: plástico PP; tampa para coletor de polpa: plástico SAN; Potência (W):550.Voltagem: 220V.
19	<b>Chapa:</b> CHAPA ASSADEIRA/FRITADEIRA, NOME CHAPA ASSADEIRA/FRITADEIRA - Chapa Bifeteira Elétrica - Chapa superior em aço carbono com espessura de 1/4 (6,35mm); Resistências bem distribuídas posicionadas abaixo da chapa para aquecimento uniforme; Controle individual das resistências através de termostato com temperatura de até 300° C; Resistências de 1800 W; Corpo externo em aço inox 430; Altura 245 mm Largura 1410 mm profundidade 500 mm, quantidade de resistências de cinco, consumo por resistências 1,8 kw/h e consumo máximo 9 kw/h. Garantia de no mínimo 12 meses
20	<b>Cilindro Elétrico:</b> Cilindro elétrico para cilindrar e sovar massas constituído de dois rolos maciços com regulagem de espessura, indicador de espessura visual. Corpo em chapa de aço com pintura epóxi. Com bandejas em aço inoxidável. Capacidade: 15 kg. Potência: 2 motores de 1,5 cv. Velocidade: 115 rpm. Abertura dos rolos: 24 mm. Voltagem: 220 / 380 v. Tensão: trifásico.garantia mínima 6 meses
21	<b>Cortador de legumes:</b> Cortador de legumes grande industrial ( tripé) . Descrição: Corpo de Alumínio Fundido. Macho: Polipropileno. Facas : Aço Inox. Pintura:Epóxi Eletrostática. Pés: Tubo de Aço 5/8 Soldado. Altura: 1.117 mm. Peso: 3,220 Kg
22	<b>Cortina de Ar 1,50 metros:</b> Cortina de Ar 1,50 metros- 220v. Evita entrada de insetos, odores e poeira. CARACTERÍSTICAS: Controle Remoto. 2 velocidades. Controlador de Fluxo de ar. Ventiladores Eficientes e Silenciosos. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: Comprimento: 150 Centímetros. Tensão - Fase - Frequência: 220 V - 1 F - 60 Hz. Potência: 280 W. Nível de ruído - interno / externo: 59 dB(A). Dimensões (LxAxP): 150 x 21,5 x 18 Cm
23	<b>Cutter:</b> Cutter totalmente em aço inoxidável com duas velocidades de corte. Volume da bacia 10l. Capacidade de 2 a 8 kg. Rotação das facas de 1800/3600 rpm. Potencia do motor de 1,8 kw. Dimensões (alc): 580x630x870.
24	<b>Descascador tipo 1:</b> Descascador de Batatas Cebolas e Alhos em aço inox, capacidade 6 kg; Altura (cm): 55,5; Frente (cm): 37,0; Fundo (cm): 48,0; Peso (kg): 24,0; Voltagem (v): 110/220; Produção media (kg/h): 120; Motor (cv): ¼.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

25	<b>Descascador tipo 2:</b> Descascador Inox ideal para descascar batatas, cenoura, beterraba, alho etc. com capacidade de 10 kg e produção de 200kg por hora. Potência do motor de 0,5 CV. Frequência 60Hz. Tensão de 220 V. Altura: 720.00 mm. Largura: 480.00 mm. Profundidade: 670.00 mm. Peso Líquido: 25.00 kg. Peso Bruto: 27.00 kg.
26	<b>Desidratador Para Vegetais À Gás Glp:</b> Área útil de secagem de 3m <sup>2</sup> ; nas dimensões aproximadas: altura: 1.50m X comprimento: 0,60m X largura: 0.70m; sistema de ventilação forçada, estrutura em perfis de aço carbono soldado, com acabamento em pintura esmalte, revestido com película protetora contra a oxidação; câmara de secagem, internamente em chapas de alumínio e isolamento térmico; bandejas e telas em estrutura de alumínio; termômetro na escala de 0°C a 150°C; Dispositivo de controle de temperatura.
27	<b>Desnatadeira:</b> Desnatadeira capacidade 50 l/hora para desnatar ou clarificar o leite com jogo de discos saída do creme, saída do leite, bojo da carcaça todo em aço inox. Aisi 304, com acabamentos sanitários. Em conformidade com a NR 12.
28	<b>Divisora De Pães:</b> Divisora de pães de mesa. Efetua 30 divisões iguais em cada operação. Mesa e navalha de corte em aço inox. Estrutura, eixo dentado e engrenagem da alavanca em ferro fundido. Em conformidade com a NR 12.
29	<b>Escorredor Industrial:</b> Escorredor De Pratos Industrial 80 Pratos Dinox Industrial. Largura: 33cm. Comprimento: 1m.
30	<b>Estante em aço inox para cozinha industrial:</b> Estantes em aço inox para armazenamento de gêneros secos. Características: Em aço inox AISI 304 Com 4 planos reguláveis Planos perfurados Detalhes: Capacidade: 120 KG de carga estática por plano Parafusos em aço inox Sapatas em aço inoxidável Dimensões: Comprimento = 200 cm x Largura = 39 a 55 cm x Altura = 173 a 200 cm
31	<b>Estante em Aço Inoxidável com 4 Prateleiras Lisas -1,5m:</b> Estante de 1,5 metros de comprimento e com 4 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 480 kg de carga, sendo 120 kg em cada prateleira. Características: 100% Aço Inoxidável. Desmontável. Quatro prateleiras reforçadas. Pés ajustáveis, garantindo estabilidade e segurança. 12 meses de garantia.
32	<b>Embutideira Elétrica:</b> Embutidora alimentícia, material aço inoxidável, funcionamento elétrico (220V), capacidade de até 5 kg. Aplicação: produção de linguças. Em conformidade com a NR 12.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

33	<b>Exaustor:</b> Exaustor Axial, com 40 cm, potência 120 W, rotação de 1750 rpm, tensão de 220 V/bivolt. Devidamente instalado e montado no local.
34	<b>Fatiador De Frios:</b> Fatiador de frios semi-automático em aço inox. Lâmina 300mm. Motor 1/3 HP. Espessura de corte 2mm. Monofásico. Sistema de segurança em conformidade com a NR-12.
35	<b>Fogão 4 Bocas:</b> Fogão com 4 bocas que possua capa de vidro com puxador super seguro, porta do forno com vidro total panorâmico e acendimento automático total. Grades da mesa que sejam removíveis e que tenham desenho para proporcionar a movimentação e o apoio adequado das panelas, e os queimadores projetados para garantir máxima segurança e total aproveitamento do calor. Fogão que possua forno autolimpante revestido com esmalte especial de porcelana, e que a combinação da textura e os agentes oxidantes de esmalte auxiliam a dissipação da gordura enquanto o forno estiver funcionando. Especificações técnicas: Mesa sobreposta em aço inox, espalhadores esmaltados, puxador do forno em aço distanciado, 1 grade com duas posições, válvula de segurança no forno, injetor de gás horizontal, queimadores: 1 família 3 normais. Capacidade do forno (litros) 47,2. Potência dos queimadores - Queimador normal: 1,7kW; Queimador família: 2,0kW; Queimador do forno: 2,2kW; Classificação do Selo Conpet Voltagem: 220V ou bivolt Eficiência Energética: A na mesa / B no forno.
36	<b>Fogareiro Elétrico 2 Bocas:</b> Fogareiro elétrico 2 bocas 220v. Regulagem graduada de temperatura. Alças em material isolante. Resistência elétrica blindada.
37	<b>Fogão industrial com 4 queimadores:</b> Fogão industrial com 4 bocas sem forno. Corpo e mesa de aço carbono com pintura eletrostática. Grelha aproximadamente 40x40cm, em ferro fundido. Queimadores duplos, de fácil remoção para limpeza e manutenção. Controle da chama no varão do fogão. Proteção móvel do queimador. Isolamento termico em lá
38	<b>Fogão industrial com 4 queimadores com forno:</b> Fogão industrial 4 bocas com forno, com queimadores duplos, em ferro fundido de 700gr, grelhas em ferro fundido de 425x425mm, gabinete inferior aberto em chapa de aço inoxidável AISI 304 , liga 18.8, com prateleira gradeada, perfil em U bitola 18, 16 e 14. Registro de gás de controle progressivo industrial de APIS com canopla de proteção em baqueliti, independente para o cachimbo e a coroa do queimador duplo. Encaminhamento interno de gás por conexões de bronze e tubo de cobre de 5/16". Calha para resíduos em aço inoxidável. Pés em aço inox AISI 304 , liga 18.8, com sapatas niveladoras em polietileno, dotado de bandejas aparadoras de resíduos também em aço inox. Dimensões aproximadas: 900 a 1000x900 a 1000x 850 a 900mm. Com instalação e da manutenção preventiva e corretiva



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

39	<b>Fogão industrial com 6 queimadores sem forno:</b> Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 06 queimadores duplos, grelhas 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra- reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105cm) x altura (80cm). <b>COM INSTALAÇÃO.</b>
40	<b>Fogão industrial com 8 queimadores sem forno:</b> <b>COM INSTALAÇÃO.</b> Fogão industrial, SEM FORNO, alta pressão, em aço inox, a gás, com 08 queimadores duplos, grelhas 40x40cm em ferro fundido. Galeria de queimadores duplos (cachimbo e coroa) em ferro fundido extra- reforçado. Válvulas industriais de gás, com ajuste de graduação da chama. Bandejas aparadoras de resíduos. Prateleira inferior gradeada. Sapatas niveladoras. Dimensões aproximadas: comprimento (200 cm) x largura (105cm) x altura (80cm).
41	<b>Formadora De Hambúrgueres Manual:</b> Equipamento portátil de bancada, Construído totalmente em AÇO INOXIDÁVEL. Funciona através de alavanca manual tipo vai e vem, proporcionando movimentos Linear de curso fixo para o Molde; Linear Ajustável para Cremalheira e Extração Automática do Hambúrguer. Equipado com 02 moldes de tamanho padrão de 90 e 110 gramas. Características Técnicas: Produção aproximada:...500 unidades/hora Capacidade de massa no cilindro... 06 litros Dimensões do Produto:. A 630 x L 360 x C 470 mm Peso Liquido Aproximado:... 28 kgs
42	<b>Forno Industrial – Tipo 01:</b> Forno industrial combinado a gás. Capacidade: 20 GN's 1/1 (dimensões = 530 mm x 325 mm x 65 mm). Compatível com GN's de demais profundidades e grelhas. Fabricado em aço inoxidável. Alto poder de isolamento térmico. Sistema digital. Dotado de porta com visor frontal com vidro duplo/temperado. Com sistema de vedação e luz interna. Temperatura: ajustável de 50oC a 250°C. Cantos arredondados e dreno para facilitar a higienização. Composto das cinco funções básicas (seco, vapor, combinado, regeneração e banho maria), mais o sistema de auto limpeza. Número de refeições aproximado: 700 refeições por turno de 04 horas. Com mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto, com regulador de pressão do gás, com controle de temperatura dentro da câmara, com mangueira de esguicho de higienização, com suporte esguicho, com filtro de água, trilhos para GN's e com cavalete (base para apoio do forno), em aço inoxidável. Provido de recipientes gastronormes, sendo 20 GN's lisas, 20 GN's grelhas e 04 GN's perfuradas. Dimensões aproximadas do equipamento: Altura até (130 cm) x Largura até (130 cm) x Profundidade c/ a porta aberta até (180 cm). Inclusas peças de instalação e conexão. Tensão 220v. <b>COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO</b>
43	<b>Forno Industrial – Tipo 02:</b> Forno Industrial gás em aço inox 90x90 3 câmaras, Sistema de abertura, tipo guilhotina, com porta de vidro temperado e acessórios cromados. Isolamento em lã de vidro e lã de rocha. Temperatura máxima 300°. Construído em chapas de aço c/ queimadores tubulares de 1,2mm, pedra refratária, termômetro Bulbo e cavalete, acompanha uma grade interna.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

44	<b>Forno Industrial –Tipo 03:</b> Forno turbo a gás, fabricados em aço com pintura epóxi, acabamento frontal em aço inoxidável. visor com tecla geral, motor turbina, lâmpada e fusível, possui uma micro chave que liga ou desliga a turbina automaticamente ao abrir ou fechar a porta, controlador digital ( programação , controle de temperatura, tempo de cozimento e vapor ) , medidas externas 1930alt. x 1400prof. x 1140larg.,medidas internas 1110alt. x 680prof. X585larg, Capacidade - 12 esteiras 58x70 ou 300 pães de 50gr peso liquido ? 319kg peso bruto- 400kg voltagem- 220v.
45	<b>Forno Industrial – Tipo 04:</b> FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL. 220 volts; -Forno para pizzas, bolos, pães e similares.; -Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado.; -Sistema de abertura total do vidro tipo guilhotina com contrapeso.; -Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super-resistente.; -Acompanha uma esteira reforçada por câmara.; - Isolamento em lã de rocha.; -Os fornos elétricos são fabricados com a flexibilidade que você necessita.; -Equipados com duas resistências (superior e inferior).; -Possui chave seletora de MIN/MED/MAX para melhor se adaptar ao tipo de assado.; -Piso de chapa em aço carbono para melhor propagação do calor.; -Voltagem: 220V.; Especificações Técnicas:: -Medidas Internas da Câmara.; -Altura: 250 mm.; -Largura: 950 mm.; -Profundidade: 950 mm. ; Medidas Externas:: -Altura: 1530 mm.; -Largura: 1070 mm.; -Profundidade: 975 mm.; Consumo: 6kW/h.; Resistência: 2 de 3000W.
46	<b>Forno Micro-Ondas – Tipo 01 :</b> Forno micro-ondas com grill -capacidade: 27 litros, potência: 1350 w, tensão 220v, com timer, prato giratório e trava de segurança, com funções autocozinhar e autoaquecer com programação do aparelho feita através do tipo e da quantidade de alimentos, sem precisar programar tempo e potência, calculado automaticamente, 10 diferentes tipos de pratos, tecla combinar microondas + grill, display passo-a-passo, função descongelamento, garantia do fornecedor de 12 meses , selo Procel/Inmetro, padrão de consumo A.
47	<b>Forno Micro-Ondas Tipo 02:</b> Forno micro-ondas. Volume 45 litros Acabamento em aço inox/ porta espelhada. Funções pré-programada com acionamento por botão. Descongelamento automático. Função reaquecer. Timer. Trava de segurança. Puxador de alumínio Alimentação 220v. Potência de saída 1000W Frequência: 60 Hz.
48	<b>Forno Para Panificação:</b> Forno a gás com painel elétrico,com 10 esteiras, capacidade de 300 pães por fornada. Adaptável em diversos tipos de assadeiras: multiassadeiras de 40x60 até 58x68cm. Com função vapor e turbina. Deve vir acompanhado com 10 bandejas para pão francês. 220V Em conformidade com a NR 12.





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

49	<b>Freezer Horizontal De 305 Litros:</b> Freezer Horizontal de 305 litros - possuir gabinete interno e externo em chapa de aço pintado que garanta maior resistência a corrosão e impactos; congelamento rápido: preservando as propriedades naturais dos alimentos e ainda possuir acionamento no painel frontal; rodízios para transporte: facilidade de remoção na hora da limpeza; Dreno de gelo: frontal - facilitando o degelo e a limpeza; Alimentação 220 volts; Classe A em consumo de energia; Dimensões aprox. do produto (L x A x P): 94,5 x 96 x 78 cm. Similar ou superior a marca Consul.
50	<b>Freezer Vertical:</b> Refrigeração e exposição produtos, Temperatura: -4° a +2°C, Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada, Controlador Eletrônico Digital: Com indicador de temperatura e degelo automático, Chave seletora de temperatura, Prateleiras: 330PVA possui 2 níveis e 450PVA possui 3 níveis, aramadas, reguláveis, + estrado aramado, Iluminação: Fluorescente (1 lâmpada interna e 1 no painel luminoso externo), Porta: Vidro temperado, duplo, de baixa emissividade, com sistema de aquecimento e chave de porta. Cor Branca. Com baixo nível de consumo de energia elétrica. Capacidade 330 Litros. Voltagem: bivolt
51	<b>Frigobar 120l:</b> Refrigerador compacto de 120 litros de capacidade de armazenagem e porta reversível, possibilitando a abertura para a direita ou esquerda. Para uso em escritórios, além disso possuir classificação A em consumo de energia; Altura 86.2 cm; Largura 48.2 cm; Comprimento 51.9 cm, voltagem 220 volts.
52	<b>Fritadeira:</b> FRITADEIRA TIPO AIRFRYER Frita os alimentos congelados ou in natura sem utilizar óleo ou azeite; Possui tecnologia para fritar os alimentos através de choque de ar quente; Parte inferior com relevo em vórtice que contribuem para a circulação do ar quente; Filtro de ar integrado; Timer sonoro de 30 minutos; Desligamento automático; Controle de temperatura ajustável de 80°C a 200°C; As partes removíveis podem ir na lava-louças Fôrma antiaderente; Voltagem: 220V; Capacidade: 800g Potência mínima: 1425 Watts; Peso: aproximadamente 10Kg; Dimensões Externas: 34 cm (altura) x 25 cm (largura) x 40 cm (profundidade); Garantia mínima: 2 anos; Assistência técnica enquanto durar a garantia. (dmp-5212000000103).
53	<b>Geladeira Comercial Com Controlador Eletrônico :</b> GELADEIRA COMERCIAL COM CONTROLADOR ELETRÔNICO (4 PORTAS). Frente(mm) de 1183/ Profundidade(mm) de 666/ Altura(mm) de 2030/ Capacidade bruta(litros) de 1044/ Peso bruto(kg) de 186e Tensão(V) de 220. Temperatura: +1° a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox 430. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar. Construção do Gabinete: Monobloco. Pés reguláveis.Com instalação, treinamento de uso e manutenção preventiva e corretiva do equipamento.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

54	<b>Iogurteira Elétrica:</b> IOGURTEIRA. CAPACIDADE: 900ml (6 copos de 150ml): CONSUMO (KW/h): 0.015kw/h. DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (cm): AxLxP 12x22x22cm; POTÊNCIA (w): 15w
55	<b>Lavatório para assepsia das mãos:</b> Lavatório para assepsia das mãos com acionamento por Pedal (PÉ).Em aço inox AISI 304. Com uma torneira. Acionamento sem contato com as mãos. Detalhes: Sifão e Válvula de 1". Dimensões (CxLxA): 50cm x 50cm x105cm. COM INSTALAÇÃO.
56	<b>Lavadora De Alta Pressão:</b> Lavadora elétrica de alta pressão, semi profissional água fria, 220V, 1.600 PSI, vazão 500 l/h, potência mínima de 1.800W, mangueira no mínimo de 7,5 metros, com alça e carrinho de transporte, dosador de detergente integrado e espaço para armazenar cabo elétrico e mangueira, modelo de referência KARCHER 585 ou de melhor qualidade.
57	<b>Lavadora De Roupas:</b> Capacidade 15kg. Com gabinete em aço zincado, cesto em inox e tampa em vidro. Lava, enxágua em 3 opções diferentes e centrifuga. Multidispenser. 7 ciclos de lavagem. 4 níveis de água. Eficiência energética: Tipo A. 550W. 220V.
58	<b>Liquidificador – Tipo 01:</b> Liquidificador 4 Velocidades com filtro que separa as sementes do bagaço sem precisar coar, possui 4 velocidades com variações para diferentes receitas como sucos, vitaminas, molhos, sopas etc. Função Pulsar/Autolimpeza, copo transparente com graduação e capacidade útil de 1,5 tros, porta-fio para melhor acondicionamento do produto e tampa com sobretampa e orifício de dosagem que possibilita a dosagem dos ingredientes, Alimentação Elétrica, Potência (w) 600 W. Voltagem 220V. Tritura Gelo, Indicador de Nível, Tampa com Travamento. Base Antiderrapante, Silencioso, Tampa Dosadora, Não Retém Odores
59	<b>Liquidificador – Tipo 02:</b> Liquidificador Industrial 2l - baixa rotação. Copo em aço inox composto por 4 facas no fundo, todas em aço inox com o corte em material temperado, a sua rotação 18000 rpm. Deve seguir todos os padrões do INMETRO e ter o Certificado por Órgãos Autorizados - OCPs. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Potência: 800w. Consumo: 0,38kw/h. Rotação: 18000 RPM. Voltagem: 220v. Capacidade: 2 litros. Altura: 52 cm. Largura: 20 cm. Profundidade: 20 cm. Peso: 2,6 kg. Garantia: 6 meses.
60	<b>Liquidificador – Tipo 03:</b> Liquidificador Industrial 4l – baixa rotação- INOX de BAIXA rotação , ideal para preparo de purês e cremes.Com copo e corpo produzidos em aço inox e tampa em alumínio repuxado.O Produto deve seguir as normas Nr-12. Proteção no copo, para evitar acidentes. Tensão de 220v ou bivolt. Rotação de 3500 rpm.Profundidade:210mm





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

61	<b>Liquidificador – Tipo 04:</b> Liquidificador Industrial 4l – alta rotação. CORPO: Inox POTÊNCIA: 1/HP/800 Watts FREQUÊNCIA: 50/60 Hz ROTAÇÃO: 18.000 RPM TAMPA: Alumínio Repuxado COPO: 4 Litros Inox PRAZO DE GARANTIA: 06 meses contra defeito de fabricação INDICADO PARA: é utilizado para sucos naturais, vitaminas.
62	<b>Liquidificador – Tipo 05:</b> Liquidificador Industrial 5l. Material/Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 6 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3450 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 37cm.
63	<b>Liquidificador – Tipo 06:</b> Liquidificador Industrial 8l – baixa rotação. Material/Composição: Aço Inox; Velocidade: 1 velocidade; Capacidade da tigela/copo (em litros): copo 8 litros; Característica do copo/tigela/tampa: Tampa em aço inox; Funções Liquidificador: Alimentos e Polpas de Frutas; Cor: Inox; Rotação: 3500 rpm; Copo em aço inox; Profundidade do Copo: 40cm aproximadamente.
64	<b>Liquidificador – Tipo 07:</b> Liquidificador Comercial Industrial 8l – alta rotação. Copo Monobloco em aço inox, material resistente e durável, conta com uma velocidade que garante mais rapidez no preparo de sucos, vitaminas. Material/Composição Aço inox. Tensão 220V. Peso Aproximado do Produto (Kg) 11,7kg. Garantia do Fornecedor 6 meses
65	<b>Maquina De Gelo:</b> Máquina de gelo em escamas -Velocidade do motor 1400 rpm - 220volts. Descrição: Máquina de fabricação de gelo em escamas, automática, de produção contínua, capacidade para 40Kg de gelo por dia. Motor/compressor livre de CFC de alta eficiência, econômico, com baixo consumo de energia; Quatro pés reguláveis possibilitam melhor nivelamento; Fabricação do gelo realizada através de um mecanismo de rosca espiral; Acompanhá de coleta de gelo, e mangueiras para conexão e filtro de água.
66	<b>Mesa lisa em aço inox COM paineliro:</b> Mesa lisa confeccionada totalmente em aço inox. Tampo inox. Solda inerte em argônio. Sapatas Niveladoras em Polipropileno. Pernas tubulares em aço inox. Paineliro liso inferior em aço inox. Dimensões aproximadas (CxLxA): 200cmx80cmx90cm (Cozinha)
67	<b>Mesa Em Inox Com Rodinhas:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,90 x 0,70 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano
68	<b>Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 01:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,90 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

69	<b>Mesa Em Inox Pés Fixos – Tipo 02:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo plano
70	<b>Mesa Em Inox Com Borda:</b> Mesa em inox para manipulação de alimentos 1,50 x 0,90 x 0,90 m (comprimento x largura x altura), tampo com borda que evita escorregar líquidos. Pés fixos.
71	<b>Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 01:</b> Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, com gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões aproximadas (CxLxA): 200cmx80cmx90cm (Cozinha)
72	<b>Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 02:</b> Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões (CxLxA): 120cmx70cmx80cm (Refeitório/bandejas)
73	<b>Mesa lisa de apoio em aço inox – Tipo 03:</b> Mesa lisa de apoio em aço inox. Fabricada em chapa e tubos em aço inoxidável, sem gradeado na parte inferior. Com sapatas reguláveis para que possam ser niveladas. Dimensões (CxLxA): 80cmx50cmx75cm (Talheres/sobremesas)
74	<b>Mesa Panificadora:</b> Mesa em aço inox para panificadora, com grade inferior, pés fixos. Dimensões: 1,90x0,90x0,90m (comprimento x largura x altura).
75	<b>Micro Cervejaria 50 Litros:</b> Micro cervejaria 50 litros: - Tanque em aço inox de 50 litros úteis ( 87 litros capacidade Total). Filtro em aço inox. Filtração por gravidade simples, prático e sem sujeiras. Resfriador do mosto em aço inox com 18 metros (tipo serpentina). Aquecimento por resistência elétrica de 7.000wats com extensa área de dissipação do calor, evitando assim queima de sedimentos do malte. Controlador de temperatura com RAMPA AUTOMÁTICA. Alças em aço inox para fácil locomoção do equipamento. Puxador do filtro em aço inox. Equipamento Monofásico 220v. Bomba Sanitária alimentícia em aço inox. Whirlpool feito através da bomba sanitária para melhor limpidez do mosto. Fundo Cônico para acumulo do trub. Guincho para levantar o cesto de filtragem.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

76	<b>Mini Alambique Para Aguardente:</b> Mini alambique para aguardente: ALAMBIQUE TOTALMENTE CONSTRUÍDO EM COBRE BATIDO CHAPA 1,2 mm , CAPACIDADE TOTAL DE 20 LITROS SENDO 15 LITROS DE CALDO, MODELO CAPELO COM SERPENTINA PARA RESFRIAMENTO, FLANGES E TAMPA EM METAL ANTI-CORROSIVO, COM DORNA DE FERMENTAÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL, SACARÍMETRO, ALCOOMETRO E QUEIMADOR A GÁS EM FERRO FUNDIDO
77	<b>Mini-Padaria:</b> Mini padaria compacta composta de uma amassadeira rápida, uma divisora, uma modeladora de pães, um armário de crescimento, uma gaveta auxiliar e uma mesa de manipulação. Fabricada em chapa de aço. Especificações técnicas: 1. Conjunto: capacidade de produção: 550 pães/h dimensão média: 760 x 1600 x 1700 mm. Peso bruto médio: 270 kilos. 2. Amassadeira rápida: capacidade: 15 kilos de massa pronta, velocidade: 286rpm, voltagem: 110 ou 220v. 3. Modeladora: capacidade: pães até 500 gramas, velocidade: 365 rpm, voltagem: bi-volt 110/220v, possui retorno automático. 4. Divisora: capacidade: 30 pães por operação, ate 2,4 kilos, carenagem revestida emepoxi ou em aço inoxidável. 5. Armário de crescimento: capacidade: 8 esteiras de 58 x 70 cm.
78	<b>Mixer Para Alimentos:</b> Mixer para alimentos. Copo de 1 litro, com medidor. Lâmina que corta na horizontal e na vertical. Função turbo para alimentos mais pesados. 400W de potência. 220V. Deve conter: 01 mixer, 01 miniprocessador, 01 batedor de claras em neves e 01 copo de 1L.
79	<b>Modeladora De Pães:</b> Modeladora para vários tipos de pães, com rolos de laminação com diferentes espaços entre si. Com sistema de monitoramento da abertura da grade de proteção móvel realizado por 2 chaves de fim de curso, que promove a parada imediata do equipamento em caso de abertura da grade. Proteções fixas nas partes superiores e nas esteiras de entrada da máquina. Motor com motofreio acoplado, configurado para frenagem rápida, respondendo aos 2 botões de emergência. Trifassica, potência de 0,37k W, tensão de 220/380v, peso aproximado 81 kg, capacidade aproximada de modelagem de massa de no mínimo 25 gramas e no máximo 650 gramas, medidas aproximadas externas da máquina: mínimo 119,5 cm largura 71 cm profundidade 85 cm, o equipamento deve obedecer a NR 12 - Certificado pelo Inpame.
80	<b>Moedor De Carne:</b> Produto em conformidade com a NR-12 e INMETRO. Conjunto da boca e caracol em ferro fundido estanhado, com sistema que impede o acesso das mãos as áreas de corte. Gabinete de chapa de aço inox escovado. Motor monofásico de 3CV de potência. Bandeja em aço inox. Sistema de transmissão por engrenagem de aço e rolamentos, sem eixo excêntrico, dispensando regulagens para eliminar ruídos. Altura (mm): 565, Largura (mm): 425, Profundidade (mm): 990.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

81	<b>Moinho Em Aço Inoxidável:</b> Moinho em aço inoxidável Moinho de rotor para triturar cereais tipo moinho de martelos com motor de 3cv 220 ou trifásico, com refrigeração da câmara evitando o aquecimento da amostra. Acompanha 03 peneiras em aço inox de 0,5,1,0 e 2,0mm. Dispositivo de segurança: Não permita o acionamento do motor quando a tampa estiver aberta. Tensão 220V, Assistência Técnica no local e Garantia mínima de 1 ano
82	<b>Multi Grill:</b> Multi Grill – 1600 Watts, Chapa retangular ondulada, removível, com superfícies antiaderentes e no mínimo 3 níveis de tostagem. Tosta aberto ou fechado. Com porta gordura. Alça fria. Trava de segurança. Porta-fio. Garantia de no mínimo 12 meses.
83	<b>Multiprocessador De Alimentos:</b> Multiprocessador de alimentos: Tipo: Comum; Potência: 800W; 2 velocidades mais pulsar; capacidade de 1L, funções: Batedor, Cortador, Fatiador, Liquidificador, Moedor, Ralador, Triturador, Emulsificador. Cor branca, voltagem de 220v.
84	<b>Pass-Through Conjugado:</b> Pass-Through Conjugado (Aquecido/refrigerado) – Dimensões aproximadas de 1400mm (comprimento) x 850mm (largura) x 2.005mm (altura). Com 20 cubas lisas (gns 1/1 x 100mm). Características: Em aço inox AISI 304. 04 Portas Cegas. Controlador digital. Fundo em aço inox. Isolamento em poliuretano. Com rodízios giratórios. Capacidade: 40 gns 1/1 x 100mm (profundidade). Compartimento Aquecido: Revestimento interno em alumínio. Potência 1,5 kW. Compartimento Refrigerado: Revestimento interno em chapa pet branca. Degelo automático. Unidade condensadora 1/4HP. Tensão: 220v. COM INSTALAÇÃO E TREINAMENTO
85	<b>Purificador De Água:</b> Purificador bivolt; Temperatura de operação: 5°C 40°C; Vazão recomendada: 70 litros por hora; Vida útil filtro cinco estágios: 6 meses ou 7000 litros; Volume interno do produto: 2,5 litros; Volume reservatório de água gelada: 2,1 litros; Volume para ensaio de extraíveis: 2,5 litros; Sistema hidráulico hemético contra contaminação (insetos, poeira, etc). Baixo nível de ruído. Com 2 filtros inclusos. Garantia de no mínimo 1 ano. Temperatura da água: natural e gelada.
86	<b>Refresqueira:</b> Refresqueira 2 Bojos. 30 Lt / 220 V.Com capacidade para 30 litros(2 depósitos de 15l) podem ser usadas para sucos, água de coco, suco de milho, chás, bebidas lácteas e achocolatados, sendo ideais para lanchonetes, escolasetc.Características Técnicas: Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro. Gás R134a: inofensivo à camada de ozônio. Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto. Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade. Evaporador em aço inox 304. Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização. Termostato de temperatura regulável. Baixo consumo de energia: sistema de refrigeração balanceado. Gabinete em aço inox 430 escovado. Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. Com instalação, treinamento de uso e manutenção preventiva e corretiva do equipamento.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

87	<b>Refrigerador 220 V:</b> Refrigerador com uma porta. Capacidade 300L, frost free, controle externo da temperatura, gaveta extra para frios, puxador externo, prateleiras aramadas removíveis com altura regulável, prateleira na porta do refrigerador, pés deslizantes niveladores frontais e traseiros, iluminação interna, 220 volts, selo Procel, faixa "A" da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia.
88	<b>Refrigerador Duplex:</b> Refrigerador com duas portas (refrigerador e congelador). Capacidade entre 400 litros e 430 litros. Compartimento refrigerador deve conter de 4 a 5 grades/prateleiras em aço, gaveta em acrílico transparente para acondicionamento de vegetais; regulador de temperatura, luz interna com acendimento automático na abertura da porta. Parte interna da porta com divisórias para pequenos recipientes. Congelador com degelo seco (Frost Free), divisória para bandejas de gelo. Pintura externa na cor branca. Pés com regulagem de altura. Voltagem: 200V
89	<b>Secador De Mãos Automático:</b> Secador de mãos automático. Acionamento por sensores. Voltagem 220 V; Grau de proteção contra água: IP22; com 2 placas eletrônicas interligadas (1 motor e 1 para sensores); motor turbo 1100 W(profissional); originalmente ajustado p/ 450w por meio de circuito eletrônico; fluxo de vazão de ar original 80 litros por segundo e regulagem flexível de 120 litros por segundo.Potência de consumo 1800W; tempo p/secagem na regulagem original de 15 segundos, consumo de energia de 0,00750KW/h, potência do conjunto na regulagem máxima=2100W; resistência de 1200 W. Dimensões:A 280xL 195xP 175mm. Garantia mínima de 6 meses contra defeitos; Deve conter o selo do INMETRO
90	<b>Seladora A Vácuo:</b> Seladora Manual, largura de selagem 28 cm, Voltagem 220V, tempo de selagem, vedação 5 segundos, vácuo/ vedação 15 segundos. Dimensões aproximadas: 7 cm x 35 cm x 14 cm.
91	<b>Seladora Embalagem:</b> SELADORA MANUAL; SELADORA ELÉTRICA 220V OU BIVOLT, ACIONAMENTOS MANUAL, CONTROLES DE TEMPERATURA E TEMPO DE SOLDA, ÁREA DE SOLDAGEM DE NO MÍNIMO 30 CM, MODELO DE MESA
92	<b>Seladora Embalagem/Vácuo:</b> Seladora a vácuo com as seguintes características: bomba de vácuo com 73m3/h (no mínimo); câmara dupla, estrutura em aço inox aisi 304; tampa móvel, gabinete e tampa em aço inox; painel digital programável; duas barras de selagem de 48mm cada (no mínimo); espaço entre barras 70cm; altura interna 23,5cm; tempo de processamento aproximado 25 segundos; produção horária aproximada 120 processos; gabinete com rodízios; 220v.



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

93	<b>Serra De Fita:</b> SERRA FRIGORÍFICA DE FITA Aparelho Serra fita, de coluna, em aço inox para carne e ossos, com mesa móvel de no mínimo 580mm x 660mm, lâmina de corte de 5/8 x 2550mm em aço temperado, volante em ferro fundido de 310mm de diâmetro, ou superior, motor de 1,5CV, ou superior, 220V. Acompanha 05 lâminas extras. GARANTIA DE, NO MÍNIMO, 1 ANO.
94	<b>Sorveteira:</b> SORVETEIRA de aço inox. Peso Líquido aproximado: 11 kg. Peso Bruto aproximado: 13 kg. Dimensões Produto (Compr. X Larg. X Alt.): 280x 410x 270 mm. Capacidade: 1,00 L. Tensão: 220 V, Frequência: 60 Hz, Potência: 170W. Acompanha Tigela de sorvete de 1 litro removível. Tampa transparente com abertura grande para acrescentar ingredientes. Pé removível. Compressor com autorefrigeração. Materiais sem BPA. Exterior de aço inox. Pré-resfriamento. Mantém gelado por até 3 horas. Conversão de temperatura. LCD com retro iluminação, monitor para temperatura e tempo. 12 configurações de congelamento. Funcionamento automático e manual.
95	<b>Suquificador Integral:</b> Para elaboração de suco de uva integral em pequena escala. Funcionar por energia elétrica monofásica. Capacidade de até 70 kg de uvas desgranadas e esmagadas. Construído em aço inoxidável AISI 304, com soldas rebaixadas e montado de forma inclinada (aproximadamente 30°), sobre estrado de aço tubular e sobre rodas, para facilitar o deslocamento. Possuir camisa dupla contendo líquido aquecedor em seu interior. Na parte interna, deve ser constituído por tambor perfurado que acomode as uvas a serem processadas na elaboração de suco. O referido tambor deve girar ao redor de um eixo central, facilitando a homogeneização das uvas esmagadas. Processador comandado por sistema eletrônico que permite a regulação da temperatura e do tempo de aquecimento, bem como da velocidade e do regime de giro do tambor interno. Possuir válvula de liberação da pressão e válvula inferior para retirada do suco. Possuir as seguintes medidas: altura total - 143 cm; altura do corpo - 73 cm; peso líquido total - 112 kg; diâmetro externo do corpo - 59 cm; diâmetro do cesto giratório interno - 44 cm.
96	<b>Tacho para doce de leite:</b> Tacho em inox Aisi 304, basculante, com camisa dupla, aquecimento a vapor e a gás, capacidade de 100 L, com tampa, agitador automático, manômetro, purga e termômetro. Finalidade: produção de doces em geral. Em conformidade com a NR 12.
97	<b>Termômetro Digital Tipo Espeto:</b> Termômetro digital tipo espeto, mede a temperatura entre -50 a + 300 C, botão para a troca de unidades de temperatura °C e °F, com indicação de bateria fraca, visor de Cristal Líquido, botão liga/desliga, e desligamento automático após 15 minutos sem uso.





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

98	<b>Termômetro digital para freezer e geladeira:</b> Indicador de temperatura externa e interna. Função Máxima e Mínima. Leitura em °C E °F. Indicação - Indicado Para Medir a Temperatura de equipamentos. Cabo de aproximadamente 1,80m a 2,30m. Escala Interna: -20°C À 70°C - Escala Externa: -50°C À 70°C . Alimentação: 1 Pilha Aaa Pilhas/Baterias INCLUSAS. Garantia mínima de 06 meses.
99	<b>Triturador De Alimentos:</b> TRITURADOR DE ALIMENTOS. Especificações: Potência de 270 Watts; voltagem: monofásico: 220 V; Velocidades Variável de 2000 e 12500 rpm; indicado para pequenas preparações; Comprimento do tubo: 190 mm. Comprimento total: 485 mm



## 2. JUSTIFICATIVA

### 2.1. Campus Petrolina

A demanda do campus Petrolina visa atender as necessidades do Departamento de Administração, Curso de Tecnologia em Alimentos e Setor de Nutrição conforme segue justificativas: A coordenação do curso superior de Tecnologia em Alimentos do IF Sertão-PE (Campus Petrolina) verificou a lista do SICABS "EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL" e fez a sua demanda de produtos baseado nas necessidades dos laboratórios vinculados ao referido curso. A lista disponível no SICABS foi analisada e quantificada pelos docentes e técnicos de laboratório do Bloco E. Esses itens são indispensáveis para as aulas práticas das diversas disciplinas da graduação de Tecnologia em Alimentos, assim como, para as pesquisas com os alunos bolsistas de Iniciação Científica (IC) do curso. Laboratórios utilizados pelo curso de tecnologia em Alimentos: Laboratórios do Bloco - E: 1. Laboratório Experimental de Alimentos - LEA, 2. Laboratório de Química Analítica, 3. Laboratório de Análise Instrumental, 4. Laboratório de Cromatografia Líquida 5. Laboratório de Águas e Bebidas. Laboratórios do Bloco - C: 6. Laboratório de Microbiologia; A aquisição está vinculada ao atendimento das necessidades de melhoria nas condições de trabalho. Para tanto, a Administração preocupou-se em realizar um procedimento aquisitivo com a melhor relação custo-benefício mediante a estipulação de critérios de aferição da qualidade conforme especificações. Além do mais alguns eletrodomésticos mais antigos utilizados neste Campus já se encontram com um considerável desgaste natural, provocado, notadamente, por um período estendido de utilização e pela ação do tempo e uso. (principalmente nos setores de convivência de servidores e alunos). Em razão disso, alguns com extenso tempo de utilização devem ser objetos de substituição; Grupo de gêneros indispensáveis para o bom andamento das atividades na Unidade de Alimentação e Nutrição. Com a aquisição desses itens, será possível atender melhor as recomendações da vigilância sanitária no que concerne ao armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e higienização.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABS IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

### 2.2. Reitoria

Os itens demandados atenderão às necessidades da Reitoria no tocante ao preparo e armazenamento de alimentos para os servidores em rotina diária, como também auxiliará no preparo de lanches para suporte em reuniões e capacitações que ocorram nas dependências do





**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO**

prédio da Reitoria. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IF SERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IF SERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertaope.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

### **2.3. Campus Ouricuri**

Aquisição de equipamentos de cozinha industrial destinada para atendimento das demandas do refeitório e do laboratório de agroindústria, tendo em vista, a fase final da conclusão das obra do campus Ouricuri.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IF SERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IF SERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertaope.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

### **2.4. Campus Petrolina Zona Rural**

As aquisições de equipamentos de cozinha industrial e utensílios domésticos para o refeitório, agroindústria e padaria do Campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão-PE, serão priorizadas para atendimento das necessidades de reposição, porém dependendo da disponibilidade orçamentária serão autorizadas novas aquisições de equipamentos. Tais bens serão utilizados no refeitório institucional do campus que atende diariamente em média 600 refeições para alunos no café da manhã, almoço e janta. Alguns equipamentos não estão em bom estado de conservação devido ao desgaste natural pelo uso intensivo e necessitam ser substituídos. Outros equipamentos inexistem no setor, precisando ser adquiridos para um bom funcionamento de boas práticas no refeitório. É importante reforçar que as estimativas dos setores de padaria e agroindústria foram projetadas pelos docentes do curso de agroindústria diante de suas realidades de aulas práticas. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IF SERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IF SERTÃOPE no seguinte



endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

## **2.5. Campus Floresta**

Objetos diversos que irão auxiliar no bem-estar e bom desenvolvimento das atividades dos servidores e seus auxiliares.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem

licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras

contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema

de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento

de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de

Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do

IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações >

Documentos Padronizados ou através do link:

<https://www.ifsertaope.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

## **2.6. Campus Santa Maria da Boa Vista**

Justifica-se a aquisição para atender na implantação do novo refeitório do campus Santa Maria da

Boa Vista e para atender as aulas práticas na área de alimentos e montagem do laboratório.

Obs.: Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a

serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras

contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema

de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento

de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu>.

## **2.7. Campus Serra Talhada**

A demanda faz-se necessária no atendimento das necessidades do futuro refeitório e estruturação de alguns laboratórios do campus Serra Talhada. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO - PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

## **2.8. Campus Salgueiro**

Visando a melhoria nas condições do Campus no que se refere a utilização de equipamentos Industriais de cozinha, atendendo os anseios da comunidade e a legislação vigente, faz-se necessário a aquisição de equipamentos de cozinha industrial atendendo demandas da Direção de Ensino e Departamento de Administração e Planejamento, fomentando ambiente adequado para preparo e manuseio de alimentos que poderão ser servidos aos alunos e/ou servidores

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertaope.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.