+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

TERMO DE REFERÊNCIA

MUNICÍPIO DE PALMEIRA SC

1. DO OBJETO

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento, transporte, instalação, montagem, configuração, comissionamento, treinamento operacional e suporte técnico inicial dos equipamentos, mobiliários, sistemas frigoríficos, estruturas e acessórios destinados à implantação e estruturação da Casa de Carnes Municipal de Palmeira/SC, visando atender às necessidades de manipulação, processamento, armazenamento, conservação, exposição, comercialização e rastreabilidade de produtos de origem animal, especialmente carnes e derivados.

A contratação contempla o fornecimento de equipamentos industriais para processamento de carnes, sistemas de refrigeração e climatização, câmaras frigoríficas, mobiliários em aço inoxidável, equipamentos de pesagem, armazenamento, higienização, embalagem, exposição e demais itens necessários ao adequado funcionamento da unidade, incluindo todos os materiais, componentes, acessórios e mão de obra necessários para sua perfeita instalação e operação.

Os equipamentos e sistemas fornecidos deverão atender às normas técnicas, sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas ao processamento e manipulação de produtos de origem animal, garantindo condições adequadas de higiene, segurança alimentar, eficiência operacional e conservação dos produtos.

A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, sob o critério de julgamento de menor preço GLOBAL, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de estruturar e viabilizar o funcionamento da Casa de Carnes Municipal de Palmeira/SC, empreendimento público destinado ao processamento, armazenamento, conservação e comercialização de produtos de origem animal, especialmente carnes e derivados, fortalecendo a cadeia produtiva local e agregando valor à produção agropecuária do município.

O imóvel destinado à implantação da unidade foi cedido para utilização da cooperativa responsável pela operação do empreendimento, contudo, atualmente, a estrutura não dispõe dos equipamentos, sistemas frigoríficos, mobiliários e utensílios indispensáveis ao início das

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

atividades, tornando inviável o funcionamento da unidade e o atendimento das exigências sanitárias aplicáveis ao setor.

A contratação contempla o fornecimento de equipamentos industriais para processamento de carnes, sistemas de refrigeração e climatização, câmaras frigoríficas, equipamentos de exposição e comercialização, mobiliários em aço inoxidável, utensílios, sistemas de embalagem, pesagem e rastreabilidade, bem como os serviços de instalação, montagem, comissionamento e treinamento operacional necessários ao pleno funcionamento da estrutura.

A implantação da Casa de Carnes Municipal permitirá a criação de um ambiente adequado para o beneficiamento e comercialização de produtos cárneos produzidos no município e região, proporcionando melhores condições de trabalho aos produtores e à cooperativa responsável pela operação, além de ampliar as oportunidades de geração de renda, agregação de valor à produção primária e fortalecimento da economia local.

A contratação contribuirá ainda para a organização da produção agropecuária, incentivo à permanência dos produtores no meio rural, desenvolvimento do cooperativismo, ampliação da competitividade dos produtos locais e estímulo à industrialização de produtos de origem animal no âmbito municipal.

Sob o aspecto sanitário, a disponibilização de equipamentos e instalações adequadas garantirá o atendimento das exigências dos órgãos de fiscalização e inspeção, assegurando condições apropriadas de higiene, segurança alimentar, conservação dos produtos e rastreabilidade da produção, reduzindo riscos de contaminação e perdas operacionais.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e de relevante interesse público, constituindo etapa indispensável para a efetiva implantação e operacionalização da Casa de Carnes Municipal e para o cumprimento das finalidades econômicas, sociais e de desenvolvimento local que motivaram a criação do empreendimento.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se nas disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública, especialmente nos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, planejamento e desenvolvimento nacional sustentável.

A elaboração deste Termo de Referência observa o disposto no artigo 6º, inciso XXIII, e no artigo 40 da Lei nº 14.133/2021, bem como as demais disposições legais e regulamentares aplicáveis à matéria.

A contratação encontra respaldo no Documento de Formalização da Demanda – DFD, elaborado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo, que identificou a

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

necessidade da aquisição dos equipamentos, mobiliários, sistemas frigoríficos e demais estruturas indispensáveis ao funcionamento da Casa de Carnes Municipal.

O objeto será licitado mediante a modalidade de Pregão, na forma eletrônica, nos termos do artigo 28, inciso I, e do artigo 29 da Lei nº 14.133/2021, adotando-se como critério de julgamento o menor preço GLOBAL, considerando a necessidade de compatibilidade operacional, integração dos sistemas e racionalização da execução contratual.

Aplicam-se, ainda, subsidiariamente à presente contratação, as normas técnicas e sanitárias expedidas pelos órgãos competentes, especialmente aquelas relacionadas à manipulação, processamento, armazenamento, conservação e comercialização de produtos de origem animal, bem como as exigências dos serviços de inspeção e vigilância sanitária aplicáveis ao setor.

3. DESCRIÇÃO DO OBJETO

4.1 O objeto da presente contratação consiste na **aquisição de equipamentos industriais para processamento de carnes, sistemas de refrigeração, climatização, câmaras frigoríficas, equipamentos de exposição, comercialização, mobiliários em aço inoxidável, utensílios, sistemas de embalagem, pesagem e rastreabilidade**, bem como a contratação dos **serviços integrados de instalação, montagem, comissionamento e treinamento operacional**, necessários para a equipagem, funcionamento e operacionalização plena da Casa de Carnes Pública do município de Palmeira SC conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

4.2. A contratação compreende **o fornecimento global** dos bens e a execução integral de todos os serviços correlatos (*regime turn-key / chave na mão*), responsabilizando-se a empresa contratada por todos os insumos, materiais, ferramentas, deslocamentos, transportes, fretes (CIF), ferramentas e mão de obra qualificada indispensáveis à entrega das estruturas em perfeito estado de funcionamento e em total conformidade com as normas sanitárias vigentes.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

Item	Produto	
1	**Expositor refrigerado de autosserviço tipo vertical ou ilha (extra frio)**, destinado à exposição e conservação de produtos alimentícios perecíveis, com sistema de refrigeração forçada ou equivalente, garantindo distribuição uniforme da temperatura e adequada conservação dos produtos.	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Equipamento com estrutura apropriada para uso comercial, dotado de prateleiras ajustáveis, ampla área de exposição, iluminação interna e controle de temperatura digital ou equivalente, indicado para operação contínua em ambientes de varejo alimentar. Deverá possuir alimentação elétrica compatível com a rede disponível, atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis e garantir desempenho adequado para conservação refrigerada. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 2000 a 2500 mm • Profundidade: 900 a 1100 mm • Altura: 1900 a 2200 mm	
2	**Expositor refrigerado para açougue tipo vertical com gancheiras**, destinado à exposição e conservação de carnes e produtos de origem animal, com sistema de refrigeração por ar forçado, garantindo distribuição uniforme da temperatura e manutenção adequada da cadeia de frio. Equipamento de uso comercial, com estrutura metálica apropriada para ambientes de manipulação e comercialização de alimentos, dotado de portas ou abertura frontal para exposição, sistema interno de gancheiras para suspensão de cortes cárneos, iluminação interna e controle eletrônico de temperatura. Deverá possuir sistema de refrigeração compatível com operação contínua, garantindo estabilidade térmica e conservação dos produtos, além de atender às normas sanitárias e de segurança aplicáveis ao setor alimentício. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 1900 a 2100 mm • Profundidade: 850 a 1050 mm • Altura: 2000 a 2300 mm **Características adicionais:** • Sistema de ar forçado para refrigeração uniforme • Estrutura interna com gancheiras em material resistente à corrosão • Controle de temperatura digital ou equivalente • Iluminação interna em LED ou similar • Degelo automático ou equivalente • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível	1
3	**Expositor refrigerado para açougue tipo vertical com sistema de gancheiras**, destinado à exposição e conservação de carnes e produtos de origem animal, com sistema de refrigeração por ar forçado, garantindo distribuição uniforme da temperatura e manutenção adequada da cadeia de frio. Equipamento de uso comercial, indicado para ambientes de manipulação e comercialização de alimentos, com estrutura metálica resistente à corrosão, dotado de sistema interno de gancheiras para suspensão de cortes cárneos, iluminação interna e controle eletrônico de temperatura. Deverá possuir sistema de refrigeração adequado para operação contínua, com eficiência na conservação de produtos resfriados,	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	atendendo às normas sanitárias e de segurança aplicáveis ao setor alimentício. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 1400 a 1600 mm • Profundidade: 850 a 1050 mm • Altura: 2000 a 2300 mm **Características adicionais:** • Sistema de ar forçado para refrigeração uniforme • Gancheiras internas em material resistente à corrosão • Controle de temperatura digital ou equivalente • Iluminação interna em LED ou similar • Sistema de degelo automático ou equivalente • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível	
4	**Mini câmara fria para armazenamento de carnes**, destinada à conservação de produtos de origem animal em ambiente refrigerado, com capacidade aproximada para até 800 kg de carga, projetada para uso em açougues, unidades de processamento e comercialização de alimentos. Equipamento composto por estrutura modular em painéis isotérmicos de alta densidade, com isolamento térmico em material apropriado para baixa temperatura, revestimento metálico resistente à corrosão e de fácil higienização, além de porta frigorífica com sistema de vedação térmica eficiente e dispositivo de segurança interna. Deverá possuir sistema de refrigeração completo, dimensionado para manutenção de temperatura adequada à conservação de carnes resfriadas, com controle automático de temperatura, sistema de degelo e unidade condensadora compatível com operação contínua. **Capacidade:** aproximadamente 800 kg de armazenamento. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 1200 a 1600 mm • Profundidade: 1200 a 1600 mm • Altura interna: 2000 a 2300 mm **Características adicionais:** • Painéis isotérmicos de alto desempenho térmico (PU ou equivalente) • Porta frigorífica com vedação reforçada e dispositivo de segurança • Sistema de refrigeração completo com evaporador e condensadora • Controle eletrônico de temperatura • Sistema de degelo automático ou equivalente • Estrutura adequada para operação contínua em ambiente industrial alimentício	1
5	**Serra fita para corte de carnes**, destinada ao processamento de produtos de origem animal em ambientes de açougue e unidades de beneficiamento, com estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, adequada para uso em ambientes alimentícios.	2

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Equipamento com sistema de corte por lâmina contínua tipo fita, dotado de mesa de trabalho móvel ou deslizante, empurrador de segurança para condução do produto durante o corte e regulagem de espessura de corte, garantindo precisão, segurança operacional e padronização dos cortes. Deverá possuir proteção de segurança nas partes móveis e sistema que minimize riscos ao operador, além de atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis ao setor de alimentos. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 800 a 1000 mm • Largura: 700 a 900 mm • Altura: 1600 a 1800 mm **Características adicionais:** • Estrutura em aço inoxidável ou material equivalente • Mesa móvel/deslizante para apoio e corte • Empurrador de segurança incluso • Regulagem de espessura de corte • Motor elétrico compatível com uso industrial. • Sistema de proteção para lâmina e operação segura • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível O equipamento deve atender integralmente às exigências de segurança da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego, possuindo botão de emergência de fácil acesso, chave geral com bloqueio e sistemas de intertravamento de segurança nas tampas e protetores móveis.	
6	**Moedor de carne industrial**, destinado ao processamento de carnes em unidades de açougue e beneficiamento de produtos de origem animal, com estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, adequado para uso em ambientes alimentícios. Equipamento com sistema de moagem por rosca sem-fim e discos perfurados intercambiáveis, indicado para produção contínua de carne moída, com alta eficiência operacional e segurança no manuseio. Deverá possuir sistema de alimentação superior com bandeja, dispositivo de empurrador e proteções de segurança nas partes móveis. Equipamento apropriado para uso profissional, com desempenho compatível com operações de médio a grande porte, garantindo padronização do produto final e facilidade de higienização. 300KG/H. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 500 a 650 mm • Largura: 350 a 500 mm • Altura: 450 a 650 mm **Características adicionais:** • Estrutura em aço inoxidável ou material equivalente • Sistema de moagem com discos intercambiáveis • Funil/bandeja de alimentação superior • Empurrador de segurança incluso • Motor elétrico compatível com uso contínuo industrial • Sistema de proteção para operação segura	2

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	• Alimentação elétrica compatível com a rede disponível O equipamento deve atender integralmente às exigências de segurança da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego, possuindo botão de emergência de fácil acesso, chave geral com bloqueio e sistemas de intertravamento de segurança nas tampas e protetores móveis.	
7	**Amaciador de carne industrial**, destinado ao processamento de carnes em unidades de açougue e beneficiamento de produtos de origem animal, com estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, apropriado para uso em ambientes alimentícios. Equipamento utilizado para amaciamento mecânico de carnes por sistema de lâminas ou cilindros, garantindo padronização do produto e melhoria da textura para preparo e comercialização. Deverá possuir sistema de alimentação seguro, proteção nas partes móveis e dispositivos de segurança para operação. Equipamento indicado para uso profissional contínuo, com desempenho compatível com rotinas de produção em unidades de processamento de carnes. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 400 a 600 mm • Largura: 300 a 500 mm • Altura: 350 a 600 mm **Características adicionais:** • Estrutura em aço inoxidável ou material equivalente • Sistema de amaciamento por cilindros ou lâminas • Motor elétrico com potência aproximada de 0,33 CV • Alimentação elétrica em 220V ou compatível com a rede disponível • Sistema de proteção para operação segura • Componentes de fácil desmontagem para higienização • Atender às normas sanitárias aplicáveis ao processamento de alimentos. O equipamento deve atender integralmente às exigências de segurança da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego, possuindo botão de emergência de fácil acesso, chave geral com bloqueio e sistemas de intertravamento de segurança nas tampas e protetores móveis.	1
8	**Balança de mesa digital**, destinada à pesagem de produtos em ambientes comerciais e de processamento de alimentos, com capacidade mínima de até 31 kg. Equipamento com plataforma de pesagem em material resistente e de fácil higienização, visor digital de fácil leitura e operação simples, adequado para uso contínuo em rotinas operacionais. Deverá possuir alimentação elétrica ou bateria recarregável, precisão compatível com uso comercial e estrutura estável para pesagens seguras, atendendo às normas técnicas aplicáveis.	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Equipamento obrigatoriamente homologado pelo INMETRO, com selo de verificação inicial e em conformidade com as portarias vigentes para transações comerciais.	
9	**Balança digital de plataforma de piso**, destinada à pesagem de cargas em ambientes comerciais e operacionais, com capacidade mínima de 300 kg. Equipamento com plataforma resistente em material metálico ou equivalente, de fácil higienização e alta durabilidade, indicado para uso contínuo em atividades de controle de peso de produtos e insumos. Deverá possuir visor digital de fácil leitura, sistema de medição preciso, estrutura estável e alimentação elétrica ou bateria recarregável, garantindo operação segura e eficiente. Equipamento obrigatoriamente homologado pelo INMETRO, com selo de verificação inicial e em conformidade com as portarias vigentes para transações comerciais.	1
10	**Balança digital de mesa com conectividade**, destinada à pesagem de produtos em ambientes comerciais e de processamento de alimentos, com capacidade compatível com uso operacional e prato de pesagem em material resistente e de fácil higienização. Equipamento com visor digital de fácil leitura, operação simples e estrutura adequada para uso contínuo, possibilitando integração com sistemas por meio de conectividade sem fio (Wi-Fi ou equivalente), visando controle e registro de pesagens. Deverá possuir plataforma de pesagem com dimensões aproximadas de **350 x 260 mm**, estrutura estável, precisão adequada para uso comercial e alimentação por rede elétrica e/ou bateria recarregável. **Características adicionais:** • Plataforma de pesagem em material resistente e lavável • Visor digital de fácil visualização • Conectividade sem fio (Wi-Fi ou equivalente) para integração de dados • Sistema de medição com precisão compatível com uso comercial • Estrutura apropriada para uso contínuo em ambientes operacionais Equipamento obrigatoriamente homologado pelo INMETRO, com selo de verificação inicial e em conformidade com as portarias vigentes para transações comerciais.	1
11	**Pia de assepsia em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304)**, destinada à higienização das mãos em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, conforme exigências sanitárias vigentes. Equipamento de parede, com acionamento adequado para uso sem contato manual direto (quando aplicável), dotado de cuba em inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) resistente à corrosão e de fácil limpeza, com área de proteção tipo espelho de aproximadamente 400 mm.	3

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Indicada para instalação em áreas de acesso controlado, contribuindo para a manutenção das boas práticas de higiene e segurança alimentar.	
12	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,90 x 0,80 m.	3
13	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,00 x 0,60 m	5
14	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,50 x 0,60 m	1
15	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,60 x 0,55 m	2
16	**Pia em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida com 1 cuba**, destinada à higienização de utensílios e apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil limpeza, adequada às exigências sanitárias vigentes.	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Equipamento com tampo em inox e cuba única integrada, indicado para uso contínuo em atividades de lavagem e assepsia de utensílios e insumos. **Dimensões aproximadas:** 1,60 x 0,60 m.	
17	**Carro plataforma para transporte de cargas em geral**, confeccionado INTEGRALMENTE em aço inoxidável AISI 304, destinado à movimentação interna de materiais em ambientes operacionais e de processamento de alimentos. Equipamento com estrutura resistente à corrosão, de fácil higienização, composto por uma plataforma plana com dimensões mínimas de 80 x 65 cm e capacidade de carga aproximada de 300 kg, equipado com sistema de rodízios para deslocamento seguro e eficiente.	3
18	Tapete sanitizante profissional 70x100cm	1
19	**SELADORA EMBALADORA DE FILME PVC 50CM** **Máquina Seladora Para filme PVC** para Embalar de diversos tipos de produtos entre eles, **pizzas**, **legumes em bandejas de isopor**, **legumes fatiados**, peças e acessórios etc	1
20	Tanque c/ 1 cuba aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) industrial 1,60 x 0,60m. Medida recomendada da cuba: Mínimo de **500 x 400 x 250 mm** cada	1
21	Prateleira em aço inox 304 reforçadas 1,00x0,30m.	4
22	Suporte de parede para mangueira, fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, com cantos arredondados para evitar acúmulo de resíduos. Medida aprox.: 26,6x23,1x22,6cm. Suficiente para mangueira de 30m.	1
23	Conjunto de mangueira atômica profissional vapor frigorifico para higienização industrial pesada, diâmetro interno de 1/2" ou 3/4", composta por múltiplas camadas de borracha atóxica, resistente a pressões de no mínimo 300 PSI e temperaturas de até 80°C, atóxica, branca, 30 metros.	1
24	**Caixa organizadora plástica com tampa**, confeccionada em material resistente e atóxico, destinada ao armazenamento e organização de materiais diversos em ambientes administrativos e operacionais. Produto de fácil higienização, com estrutura empilhável e fechamento por tampa, adequado para proteção e acondicionamento de itens. Capacidade aproximada de 15 litros.	1
25	**Dispensers para sabonete líquido e papel toalha**, confeccionados em material plástico resistente, destinados à higiene das mãos em ambientes de manipulação e processamento de alimentos. Equipamentos de fácil abastecimento e limpeza, com sistema de acionamento manual ou equivalente, adequados para uso em áreas que exigem controle sanitário e boas práticas de higiene.	4
26	**Esterilizador para facas e chairas**, destinado à higienização e armazenamento de utensílios utilizados no processamento de carnes, com capacidade aproximada para até 6 facas e 3 chairas. Equipamento	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	de uso profissional, com estrutura resistente e de fácil limpeza, adequado para ambientes de manipulação de alimentos, garantindo condições sanitárias adequadas e organização dos utensílios.	
27	**Seladora a vácuo de câmara compacta**, destinada ao acondicionamento e conservação de alimentos, com estrutura em aço inoxidável, operação semi-automática, sistema de selagem por barra dupla ou equivalente, equipada com bomba de vácuo de alta eficiência e capacidade compatível com a demanda operacional do órgão. O equipamento deverá possuir câmara com dimensões adequadas para embalagens de médio porte, painel de controle para programação dos ciclos de vácuo e selagem, alimentação elétrica compatível com a rede disponível e construção que permita fácil higienização e manutenção, sendo indicada para uso contínuo em ambientes de processamento e armazenamento de alimentos. ☐ Estrutura em aço inoxidável; ☐ Tensão elétrica de 220V; ☐ Capacidade de operação contínua; ☐ Bomba de vácuo com desempenho compatível com a demanda do setor; ☐ Sistema de selagem com barras de no mínimo 400 mm; ☐ Câmara com capacidade para embalagens de médio porte; ☐ Operação semi-automática ou automática.	1
28	Contentor/ lixeira plástica 100 litros com rodas e pedal.	4
29	GUARDA VOLUME METÁLICO 4 PORTAS COM CHAVE Armário roupeiro de aço para vestiário, com tratamento anticorrosivo (fosfatizado) e pintura eletrostática a pó (epóxi). Modelo com **4 portas (volumes)** verticais independentes, dotadas de venezianas para ventilação interna, pitão para cadeado e pés reguláveis em poliamida. Dimensões aproximadas: 1900 x 1000 x 400 mm. Profundidade: 35 cm.	2
30	**Expositor vertical para produtos congelados**, com capacidade aproximada de **400 litros**, equipado com **porta de vidro para visualização dos produtos**, sistema de refrigeração por circulação forçada de ar ou tecnologia equivalente, controle de temperatura, iluminação interna em LED, prateleiras reguláveis e estrutura adequada para uso comercial e armazenamento de produtos congelados. ☐ Capacidade mínima de 400 litros; ☐ Temperatura operacional compatível para conservação de produtos congelados; ☐ Porta de vidro com fechamento automático ou sistema equivalente; ☐ Controle digital ou eletrônico de temperatura; ☐ Iluminação interna; ☐ Prateleiras com regulagem de altura; ☐ Alimentação elétrica em 220V; ☐ Garantia mínima de 12 meses.	1
31	**Expositor vertical refrigerado para bebidas**, com capacidade aproximada de **400 litros**, equipado com **porta de vidro para visualização dos produtos**, sistema de refrigeração com circulação forçada de ar ou tecnologia equivalente, controle de temperatura	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	ajustável, iluminação interna em LED, prateleiras reguláveis e estrutura apropriada para uso comercial e armazenamento de bebidas refrigeradas. ☐ Capacidade mínima de 400 litros; ☐ Temperatura operacional adequada para conservação e exposição de bebidas refrigeradas; ☐ Porta de vidro com sistema de fechamento eficiente; ☐ Controle digital ou eletrônico de temperatura; ☐ Iluminação interna em LED; ☐ Prateleiras ajustáveis; ☐ Alimentação elétrica em 220V; ☐ Garantia mínima de 12 meses.	
32	**Sistema Aéreo de Trilhos para Movimentação Interna de Carcaças** Sistema aéreo de trilhos para movimentação interna de carcaças, confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, composto por: • Viga de sustentação tipo W; • Pilar de sustentação em tubo de 5" galvanizado a fogo; • Contraventamentos; • Fixação do trilho aéreo e da estrutura; • Acabamento galvanizado a fogo. **Dimensões e componentes:** • Comprimento total do trilho: 9,80 metros; • Chaves de desvio: 04 unidades; • Curvas de 90°: 02 unidades; • Curvas de 45°: 02 unidades; • Pés de sustentação: 07 unidades; • Vigas W200x19: 15,20 metros. **Instalação e mão de obra:** Inclui fornecimento de mão de obra especializada para montagem completa da estrutura e dos trilhos, instalação de todos os componentes, fixações, alinhamentos e ajustes necessários, realização de testes operacionais, comissionamento do sistema, verificação do perfeito funcionamento e treinamento básico para operação e utilização do equipamento pelos usuários designados.	1
33	**Impressora térmica para etiquetas e rótulos**, com tecnologia de impressão por transferência térmica e térmica direta, destinada à impressão de códigos de barras, QR Codes, etiquetas de identificação e rastreabilidade. O equipamento deverá possuir resolução mínima de 203 dpi, conexão USB ou equivalente, compatibilidade com diferentes tamanhos de etiquetas e ribbons, além de permitir impressão contínua para atendimento das demandas administrativas e operacionais do órgão. ☐ Tecnologia de impressão térmica direta e/ou transferência térmica; ☐ Resolução mínima de 203 dpi; ☐ Largura de impressão compatível com etiquetas de até aproximadamente 100 mm;	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	☐ Interface de comunicação USB ou superior; ☐ Compatibilidade com impressão de códigos de barras 1D e 2D e QR Code; ☐ Compatibilidade com sistemas operacionais Windows ou superiores; ☐ Garantia mínima de 12 meses.	
34	**Armário para armazenamento de facas, utensílios e equipamentos higienizados**, confeccionado em material resistente à corrosão e adequado para uso em ambientes de manipulação de alimentos, destinado ao acondicionamento e proteção de utensílios após o processo de higienização. O equipamento deverá possuir compartimentos ou sistema de organização interna que permita a armazenagem adequada dos itens, facilitando a identificação, conservação e manutenção das condições de higiene, com dimensões aproximadas de 850 x 600 x 900 mm ou equivalentes. ☐ Construção em aço inox confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, adequado ao contato indireto com alimentos; ☐ Dimensões aproximadas de 850 x 600 x 900 mm; ☐ Sistema de fechamento por porta(s); ☐ Estrutura que facilite a limpeza e higienização; ☐ Compartimentos, suportes ou divisórias para organização dos utensílios; ☐ Acabamento compatível com as exigências sanitárias aplicáveis ao setor de alimentos.	1
35	**Armário para armazenamento de facas, utensílios e acessórios utilizados no processamento e manipulação de carnes**, confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, destinado ao acondicionamento organizado e seguro de materiais higienizados, contribuindo para a manutenção das condições sanitárias e operacionais do ambiente de trabalho. O equipamento deverá possuir estrutura resistente à corrosão, superfícies de fácil higienização e dimensões aproximadas de 1.000 x 700 x 900 mm, ou equivalentes, compatíveis com a necessidade operacional da unidade. ☐ Construção em aço inox Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304; ☐ Dimensões aproximadas de 1.000 x 700 x 900 mm; ☐ Compartimentos, suportes ou divisórias para organização dos utensílios; ☐ Sistema de fechamento por portas ou mecanismo equivalente; ☐ Estrutura de fácil limpeza e higienização; ☐ Adequado para utilização em ambientes de manipulação e processamento de alimentos.	1
36	**Tanque para higienização de facas, utensílios e equipamentos utilizados no processamento e manipulação de carnes**, confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, dotado de cuba para lavagem e sanitização dos materiais, destinado ao atendimento das exigências sanitárias e operacionais da unidade de processamento de alimentos. O equipamento deverá possuir estrutura resistente à corrosão, superfícies de fácil limpeza e higienização, com dimensões aproximadas	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	de 700 x 600 mm e cuba com medidas aproximadas de 500 x 400 x 300 mm, ou equivalentes. ☐ Construção integral em aço inox AISI 304; ☐ Dimensões aproximadas de 700 x 600 mm; ☐ Cuba com dimensões aproximadas de 500 x 400 x 300 mm; ☐ Superfícies lisas e de fácil higienização; ☐ Estrutura adequada para uso em ambientes de manipulação e processamento de alimentos; ☐ Atender às exigências sanitárias aplicáveis ao setor de produtos de origem animal.	
37	PISO PLÁSTICO MS26 NATURAL – peças de 40x40x2,6cm – 57 unidades	1
38	**Caixa plástica empilhável para armazenamento e transporte de produtos alimentícios**, confeccionada em material plástico atóxico e resistente, adequada para uso em ambientes de processamento, manipulação e acondicionamento de alimentos. O equipamento deverá possuir estrutura reforçada, superfícies de fácil higienização, resistência à umidade e às baixas temperaturas, sendo apropriada para armazenamento e movimentação de produtos cárneos, com capacidade e dimensões compatíveis com a demanda operacional da unidade. ☐ Fabricada em material plástico atóxico; ☐ Adequada para contato com alimentos; ☐ Empilhável; ☐ Lavável e de fácil higienização; ☐ Resistente ao uso contínuo em ambientes refrigerados; ☐ Capacidade aproximada de 90 litros ou equivalente; ☐ Cor clara ou natural, facilitando a visualização da limpeza e das condições sanitárias.	10
39	**Bandeja plástica para uso em manipulação e exposição de alimentos**, confeccionada em material resistente e atóxico, adequada para contato direto com alimentos, com superfície lisa que facilite a higienização e manutenção das condições sanitárias. Produto indicado para apoio, acondicionamento e organização de produtos em ambientes de processamento e comercialização de alimentos. Dimensões aproximadas de 20 x 6 x 30 cm (largura x altura x comprimento).	5
40	**Bandeja plástica para uso em manipulação e exposição de alimentos**, confeccionada em material resistente e atóxico, adequada para contato direto com alimentos, com superfície lisa que facilite a higienização e manutenção das condições sanitárias. Indicada para apoio, acondicionamento e organização de produtos em ambientes de processamento e comercialização de alimentos. Dimensões aproximadas de 7 x 30 x 42 cm (altura x largura x comprimento).	5
41	**Caixa plástica para armazenamento e transporte de alimentos**, confeccionada em material plástico resistente e atóxico, adequada para uso em ambientes de manipulação e processamento de alimentos. Produto com superfície lisa de fácil higienização, indicado para acondicionamento, organização e movimentação de produtos, com	10

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	capacidade aproximada de 45 litros. Dimensões aproximadas de 43 x 19,3 x 67 cm.	
42	**Caixa plástica vazada para armazenamento e transporte de produtos**, confeccionada em material plástico resistente e atóxico (PEAD ou equivalente), adequada para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Estrutura com aberturas laterais e no fundo que permitem ventilação dos produtos, facilitando a higienização e o escoamento de líquidos, além de alças laterais para melhor ergonomia no manuseio. Indicada para organização, movimentação e conservação de alimentos em geral, com capacidade aproximada de 40 litros. **Dimensões** 25 x 36 x 55,6 cm	10
43	**Sistema de climatização e câmaras frigoríficas completas, incluindo fornecimento de materiais, equipamentos, instalação, montagem e mão de obra especializada**, destinado ao processamento, resfriamento, estocagem, recepção, processamento e comercialização de produtos de origem animal, especialmente carnes, em unidade de beneficiamento municipal. O objeto compreende a execução de solução frigorífica integrada, composta por câmaras frias modulares em painéis termoisolantes, portas frigoríficas, sistema de refrigeração, interligações frigoríficas, estruturas de suporte, materiais de fixação, vedação e acabamento, bem como quadros de comando e automação necessários ao pleno funcionamento do sistema. **1. Estrutura de isolamento térmico** Fornecimento e instalação de painéis isolantes termoacústicos do tipo PIR (poliisocianurato) ou material equivalente de alto desempenho térmico, destinados à execução de paredes e forros de câmaras frigoríficas, com resistência ao fogo conforme normas técnicas aplicáveis, revestidos em ambas as faces com chapas metálicas galvanizadas ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização. Os sistemas deverão ser projetados para ambientes de baixa temperatura, com alto desempenho de isolamento térmico e vedação, garantindo eficiência energética e estabilidade das condições internas. **2. Portas frigoríficas** Fornecimento de portas frigoríficas compatíveis com ambientes de resfriamento e congelamento, podendo ser do tipo giratório ou deslizante, com núcleo isolante em material de alta densidade térmica, revestidas em chapa metálica resistente à corrosão. As portas deverão possuir: • Sistema de vedação térmica eficiente; • Dispositivo de segurança de abertura interna; • Ferragens reforçadas de uso industrial; • Estrutura adequada para uso contínuo em ambientes frigorificados; • Possibilidade de aplicação em câmaras de resfriamento e congelamento.	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

3. Câmaras frigoríficas (setorização funcional)
O sistema deverá contemplar, no mínimo, as seguintes áreas operacionais:
3.1 Câmara de estocagem de produtos cárneos
Ambiente destinado ao armazenamento de carnes resfriadas, com temperatura interna aproximada de 0°C, estrutura isolada termicamente, porta frigorífica adequada ao uso intensivo, sistema de refrigeração independente, controle de temperatura e degelo automático.
3.2 Câmara de recepção de produtos
Ambiente destinado ao recebimento e pré-processamento de produtos cárneos, com controle de temperatura de resfriamento, portas de acesso compatíveis com fluxo operacional, e sistema frigorífico dimensionado conforme carga térmica do setor.
3.3 Sala de processamento refrigerado
Ambiente destinado ao processamento de carnes, com manutenção de temperatura controlada, sistema de refrigeração compatível com atividade contínua, garantindo condições sanitárias adequadas durante o processamento.
3.4 Área de comercialização refrigerada
Ambiente destinado à exposição e armazenamento temporário de produtos para comercialização, com sistema de climatização refrigerada dimensionado para manter estabilidade térmica e conservação dos produtos.
4. Sistema de refrigeração
Fornecimento de sistema completo de refrigeração composto por unidades condensadoras e evaporadoras, compatíveis com a carga térmica de cada ambiente, incluindo:

- Unidades condensadoras dimensionadas conforme necessidade de cada setor;
- Evaporadores industriais adequados ao volume das câmaras;
- Fluido refrigerante apropriado ao sistema;
- Válvulas de expansão, registros, visores de líquido e demais componentes necessários;
- Sistema de degelo compatível com a aplicação (elétrico ou natural);
- Painéis de comando e controle elétrico integrados.

5. Interligações frigoríficas
Fornecimento e instalação de tubulações em cobre ou material equivalente, devidamente isoladas, incluindo conexões, curvas, registros, suportes, sifões e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento do sistema, considerando distância técnica compatível entre unidades evaporadoras e condensadoras.
6. Materiais auxiliares de instalação
Deverão estar inclusos todos os materiais necessários à montagem e fixação do sistema, tais como:

- Perfis metálicos estruturais para sustentação de painéis;
- Cantoneiras e perfis de acabamento;
- Elementos de fixação (parafusos, buchas, rebites);

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

- Materiais de vedação (selantes elásticos, espumas técnicas);
- Materiais de isolamento de piso quando aplicável (barreiras de vapor, mantas e asfalto frio ou equivalente técnico).

7. Características gerais de desempenho

O sistema deverá ser dimensionado para operação contínua em ambiente industrial, considerando:

- Alta eficiência térmica;
- Resistência a uso intensivo;
- Adequação às normas sanitárias aplicáveis ao processamento de alimentos;
- Facilidade de higienização;
- Controle de temperatura estável;
- Redução de perdas térmicas e eficiência energética.

8. Instalação e mão de obra

Inclui montagem completa, instalação, testes operacionais, comissionamento do sistema e treinamento básico de operação, por equipe técnica especializada.

9. Garantia

O sistema deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, cobrindo defeitos de fabricação, instalação e funcionamento, conforme condições estabelecidas em contrato e legislação vigente.

DESCRIÇÕES TÉCNICAS:

1) MATERIAIS PARA ISOLAMENTO TÉRMICO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS PAINÉIS DE PIR – ISOLAMENTO DE PAREDE E TETO PORTAS FRIGORÍFICAS GIRATÓRIAS PORTAS FRIGORÍFICAS GIRATÓRIAS COM PASSAGEM DE TRILHO

2) DESCRITIVO DAS ÁREAS:

CÂMARA DE ESTOCAGEM Portas frigoríficas giratórias com núcleo isolante em poliuretano injetado (PUR), com retardante à chama classe R1 conforme NBR 15366, revestida nas 2 faces em chapa de aço zincado, pré-pintada na cor branca RAL 9003, estrutura em perfis de alumínio anodizado, marcos em PVC, fechadura com chave externa e abertura com dispositivo interno de segurança. As portas frigoríficas EOS podem ser fornecidas em três versões conforme sua temperatura de utilização: TR – para resfriados de 0°C a 15°C, folha na espessura de 68 mm, sem aquecimento. TC – para congelados até -18°C, folha na espessura de 92 mm, com resistência de aquecimento na gaxeta. BT – para congelados até -25°C, folha na espessura de 121 mm, com resistência de aquecimento na gaxeta e no marco da porta. Portas frigoríficas giratórias com passagem de trilho, com núcleo isolante em

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	poliuretano injetado (PUR), com retardante à chama classe R1 conforme NBR 15366, revestida nas 2 faces em chapa de aço zincado, prépintada na cor branca RAL 9003, estrutura em perfis de alumínio anodizado, marcos em PVC e ferragens de fechamento cromadas. Dimensões Internas (mm).....: 2260 X 2260 X 2900 Dimensões Externas (mm).....: 2400 X 2400 X 2970 Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: 70 Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Tipo de Porta .....: Giratória Aplicação..... .....: TR – Resfriados Lado de Abertura.....: Direito Número de Batentes.....: 3 Dimensões da Porta Frigorífica (mm).....: 1000 X 2000 Quantidade de Portas.....: 1 Produto Armazenado.....: CARNE Temperatura Interna (°C).....: 0° Temperatura de Entrada (°C).....: 12° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1200 Tempo de Processo.....: 18 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade Evaporador..... .....: Incluso 1 unidade	

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente)
Tipo de Degelo.....: Elétrico
Quadro de Comando.....: Incluso

2.2) CÂMARA DE RECEPÇÃO
Dimensões Internas (mm).....: 1910 X 1710 X 2900
Dimensões Externas (mm).....: 2050 X 1850 X 2970
Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: 70
Tipo de Piso.....: Não Aplicável
Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Tipo de Porta .....: Correr C/ Passagem de Trilho Aplicação.....: TR - Resfriados
Lado de Abertura.....: Direito Número de Batentes.....: 3
Dimensões da Porta Frigorífica (mm).....: 1200 X 2200 Quantidade de portas .....: 2 Produto Armazenado.....: CARNE Temperatura Interna (°C).....: 0° Temperatura de Entrada (°C).....: 12°
Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 850
Tempo de Processo.....: 18
Temperatura Ambiente (°C).....: 38°
Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade
Evaporador.....: Incluso 1 unidade

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

		Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Elétrico Quadro de Comando.....: Incluso 2.3) SALA CARNE MOÍDA (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA) Dimensões Internas (mm).....: 3100 X 1500 X 3000 Dimensões Externas (mm).....: - Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável Tipo de Piso.....: Não Aplicável Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Temperatura Interna (°C).....: 10° Temperatura de Entrada (°C).....: 10° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000 Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA LOJA) Evaporador.....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso 2.4) LOJA DE COMERCIALIZAÇÃO (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA)	

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Dimensões Internas (mm).....: 6200 X 4000 X 3000
Dimensões Externas (mm).....: -
Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável
Tipo de Piso.....: Não Aplicável
Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Produto Armazenado.....:
Temperatura Interna (°C).....: 12° Temperatura de Entrada (°C).....: 12°
Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000
Tempo de Processo.....: 24
Temperatura Ambiente (°C).....: 38°
Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA MOÍDA)
Evaporador.....: Incluso 1 unidade
Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente)
Tipo de Degelo.....: Natural
Quadro de Comando.....: Incluso

2.5) SALA DE PROCESSAMENTO (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA
Dimensões Internas (mm).....: 6000 X 6000 X 3000
Dimensões Externas (mm).....: -
Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável
Tipo de Piso.....: Não Aplicável

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Produto Armazenado.....: Temperatura Interna (°C).....: 10° Temperatura de Entrada (°C).....: 10° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000 Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA SALA) Evaporador..... .....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso 2.6) SALA (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA) Dimensões Internas (mm).....: 3300 X 2150 X 3000 Dimensões Externas (mm).....: - Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável Tipo de Piso.....: Não Aplicável Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Produto Armazenado.....: Temperatura Interna (°C).....: 10° Temperatura de Entrada (°C).....: 10° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000 Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38°		

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA PROCESS.) Evaporador..... .....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso 3) MATERIAIS AUXILIARES PARA ISOLAMENTO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS Faz parte do escopo desta Proposta o fornecimento dos seguintes acessórios, nas quantidades necessárias para a montagem de Câmaras Frigoríficas: - perfis metálicos para sustentação de teto tipo "T", e intermediário (quando for aplicável); - cantoneiras e perfis para acabamento; - materiais de fixação e vedação (parafusos, buchas, rebites, selante elástico, etc.); - materiais para isolamento do piso: lona plástica, frio asfalto e manta asfáltica (quando for aplicável). 4) MATERIAIS DE INTERLIGAÇÃO Faz parte do escopo desta Proposta, o fornecimento do seguinte conjunto de materiais necessários para interligação dos equipamentos frigoríficos: tubos em cobre, acessórios diversos (curvas, reduções, sifões, etc.), registros de bloqueio, válvulas de expansão, visores de líquido, fluido refrigerante e óleo, de acordo com a necessidade e tipo de aplicação da instalação. Para elaboração do custo, foi considerado o fornecimento de, no máximo, 20 (vinte) metros de comprimento de linhas entre as unidades evaporadoras e as unidades compressoras/condensadoras.	
44	**Utensílios para uso em açougue e processamento de carnes**, destinados ao apoio das atividades de corte, preparo e manipulação de produtos de origem animal, incluindo facas profissionais, chaira para afiação e tábuas de corte em material plástico atóxico, próprios para uso em ambiente alimentício, resistentes, de fácil higienização e adequados às normas sanitárias vigentes. **Quantitativos:**	1

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	• Placa de corte branca lisa em material plástico atóxico, dimensões aproximadas 60 x 60 x 1,5 cm – **04 unidades**; • Placa de corte branca lisa em material plástico atóxico, dimensões aproximadas 50 x 100 x 1,5 cm – **02 unidades**; • Faca profissional para desossa, lâmina aproximada de 6" – **03 unidades**; • Faca profissional para açougueiro, lâmina aproximada de 8" – **02 unidades**; • Faca profissional para açougueiro, lâmina aproximada de 12" – **02 unidades**; • Faca profissional para corte de carnes, lâmina aproximada de 10" – **02 unidades**; • Chaira profissional para afiação de facas, aproximadamente 12" – **02 unidades**.	
45	**Estrutura metálica tipo estante para armazenamento de carvão**, confeccionada em tubos metálicos com acabamento resistente, destinada à organização e suporte de sacarias ou volumes de carvão em ambiente operacional. O equipamento deverá possuir estrutura reforçada para suportar carga estática, com prateleiras ou níveis de apoio distribuídos, acabamento resistente ao desgaste e dimensões aproximadas de 1300 x 400 x 1800 mm, ou equivalentes.	1
46	**Estante metálica de uso geral com estrutura em tubos**, destinada ao armazenamento e organização de materiais diversos, composta por 5 prateleiras, adequada para ambientes operacionais e de apoio. O equipamento deverá possuir estrutura resistente para suportar cargas distribuídas, com acabamento que proporcione durabilidade e estabilidade, além de dimensões aproximadas de 100 x 40 x 180 cm, ou equivalentes.	2

4.1 GARANTIA DOS EQUIPAMENTOS, COMPONENTES, ACESSÓRIOS E SERVIÇOS

Todos os equipamentos, componentes, acessórios e serviços que, por sua natureza, sejam passíveis de garantia deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir da emissão do Termo de Recebimento Definitivo, abrangendo defeitos de fabricação, montagem, instalação e funcionamento, sem qualquer ônus adicional para a Administração Pública.

A garantia deverá incluir a substituição de peças, componentes e mão de obra necessários para a correção de eventuais defeitos apresentados durante o período de cobertura.

5. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo para fornecimento, entrega, montagem, instalação, configuração, comissionamento, realização de testes operacionais e treinamento básico dos usuários será de até **90 (noventa) dias**, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, Ordem de Serviço ou instrumento equivalente emitido pela Administração.

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Os equipamentos, sistemas e instalações deverão ser entregues em pleno funcionamento, acompanhados dos respectivos manuais, certificados, garantias e demais documentos técnicos aplicáveis.

A vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do instrumento contratual, podendo ser prorrogada nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, quando devidamente justificado e demonstrado o interesse da Administração.

O prazo de vigência contratual compreende o período necessário para execução do objeto, recebimento provisório e definitivo, acompanhamento da garantia contratual e adoção das providências administrativas eventualmente necessárias ao encerramento da contratação.

6. FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto ocorrerá de forma indireta, mediante contratação de empresa especializada, compreendendo o fornecimento, transporte, descarregamento, montagem, instalação, configuração, comissionamento, testes operacionais, treinamento básico dos operadores e demais serviços necessários ao perfeito funcionamento dos equipamentos e sistemas objeto da contratação.

A entrega e instalação dos equipamentos deverão ocorrer nas dependências da Casa de Carnes Municipal, localizada na SC-114, Centro, Município de Palmeira/SC, em local previamente indicado pela fiscalização do contrato.

Todos os custos relacionados ao transporte, frete, seguros, embalagens, mão de obra, ferramentas, equipamentos auxiliares, materiais de instalação, interligações, conexões, fixações, acessórios e demais insumos necessários à perfeita execução do objeto serão de inteira responsabilidade da contratada, sem ônus adicional para a Administração.

Os equipamentos e sistemas deverão ser entregues novos, sem uso anterior, em perfeitas condições de funcionamento, acompanhados de manuais técnicos, certificados, termos de garantia e demais documentos exigidos pela legislação e normas técnicas aplicáveis.

Nos itens que envolverem instalação, montagem ou integração entre equipamentos e sistemas, a contratada deverá realizar todos os testes necessários ao pleno funcionamento do objeto, promovendo os ajustes eventualmente necessários antes do recebimento provisório.

Ao término da instalação, a contratada deverá fornecer treinamento básico aos servidores ou representantes indicados pela Administração e pela entidade responsável pela operação da unidade, contemplando orientações de utilização, operação, limpeza, conservação e procedimentos básicos de manutenção dos equipamentos.

A execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por servidor formalmente designado pela Administração, que poderá solicitar adequações, correções ou substituições sempre que

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

verificado o descumprimento das especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

Os equipamentos, mobiliários e sistemas que apresentarem defeitos, avarias, incompatibilidades técnicas ou desempenho inferior ao especificado deverão ser substituídos, reparados ou adequados pela contratada, sem custos adicionais para a Administração, observados os prazos definidos pela fiscalização do contrato.

7.1 RECEBIMENTO DO OBJETO

O objeto será recebido provisoriamente após a entrega, instalação, montagem e conclusão dos testes operacionais dos equipamentos e sistemas, mediante verificação preliminar das quantidades, especificações, funcionamento e conformidade com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta apresentada pela contratada.

O recebimento provisório não implica aceitação definitiva do objeto, ficando a contratada responsável pela correção, substituição ou adequação de quaisquer irregularidades, defeitos, vícios, avarias ou inconformidades eventualmente constatadas pela fiscalização contratual.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo máximo de até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento provisório, mediante verificação detalhada do funcionamento dos equipamentos, sistemas de refrigeração, instalações, acessórios e demais componentes contratados, bem como da conformidade com as especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas no contrato.

Para fins de recebimento definitivo, deverão ser entregues pela contratada, quando aplicável:

- manuais de operação e manutenção dos equipamentos;
- certificados e documentos técnicos exigidos pelos fabricantes;
- termos de garantia dos equipamentos e sistemas fornecidos;
- relatórios de testes e comissionamento dos sistemas instalados;
- comprovante de realização do treinamento operacional dos usuários indicados pela Administração.

Verificada qualquer divergência, defeito ou desconformidade, a Administração notificará a contratada para que promova as correções, substituições ou adequações necessárias, sem ônus adicional ao Município, no prazo estabelecido pela fiscalização do contrato.

Somente após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo será considerado integralmente cumprido o objeto contratual, sem prejuízo das responsabilidades da contratada relativas à garantia dos equipamentos e serviços executados.

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

O recebimento do objeto observará o disposto nos artigos **140 e 141 da Lei nº 14.133/2021**.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição do objeto será realizada por item efetivamente entregue, instalado e em pleno funcionamento, observadas as especificações técnicas, quantitativos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta da contratada e no instrumento contratual.

Para os equipamentos e mobiliários que não demandarem instalação, a medição ocorrerá após a entrega e conferência física dos itens pela fiscalização do contrato.

Para os equipamentos, sistemas frigoríficos, climatização, câmaras frias e demais itens que demandarem montagem, instalação, configuração, testes ou comissionamento, a medição ocorrerá somente após a conclusão integral dos serviços e a comprovação do pleno funcionamento do objeto.

O pagamento será efetuado em parcela única, após o recebimento definitivo do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo fiscal do contrato, acompanhada dos documentos de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária exigidos pela legislação vigente.

O prazo para pagamento será de até **30 (trinta) dias**, contados da data do recebimento da Nota Fiscal devidamente liquidada pela Administração, mediante depósito em conta bancária indicada pela contratada.

A Administração poderá promover retenções tributárias e previdenciárias na forma da legislação vigente.

Na hipótese de serem constatadas irregularidades na execução do objeto, divergências nas quantidades, defeitos de funcionamento, ausência de documentação obrigatória ou descumprimento das especificações técnicas, o pagamento ficará suspenso até que a contratada promova a regularização das pendências apontadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

Não será realizado pagamento antecipado, parcial ou referente a objeto não entregue, não instalado ou não aprovado pela fiscalização contratual, salvo nas hipóteses expressamente previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

8. ESTIMATIVA DE VALOR

O valor estimado para a presente contratação é de **R$ 528.085,90 (quinhentos e vinte e oito mil, oitenta e cinco reais e noventa centavos)**, conforme levantamento de mercado e pesquisas de

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

preços realizadas pela Administração, observando os parâmetros estabelecidos no artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A composição detalhada dos custos, bem como as memórias de cálculo, orçamentos e documentos que subsidiaram a estimativa do valor da contratação, encontram-se anexos ao processo administrativo correspondente e integram a fase preparatória da contratação.

A Administração reserva-se o direito de promover ajustes no valor estimado caso haja atualização das pesquisas de preços ou necessidade de adequação decorrente da fase de planejamento e instrução processual.

O valor estimado foi obtido a partir do orçamento apresentado pela empresa autorizada da marca, sendo considerado compatível com os serviços a serem executados e com os preços praticados para manutenção especializada em garantia do equipamento.

Item	Produto	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Expositor refrigerado de autosserviço tipo vertical ou ilha (extra frio)**, destinado à exposição e conservação de produtos alimentícios perecíveis, com sistema de refrigeração forçada ou equivalente, garantindo distribuição uniforme da temperatura e adequada conservação dos produtos. Equipamento com estrutura apropriada para uso comercial, dotado de prateleiras ajustáveis, ampla área de exposição, iluminação interna e controle de temperatura digital ou equivalente, indicado para operação contínua em ambientes de varejo alimentar. Deverá possuir alimentação elétrica compatível com a rede disponível, atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis e garantir desempenho adequado para conservação refrigerada. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 2000 a 2500 mm • Profundidade: 900 a 1100 mm • Altura: 1900 a 2200 mm	1	R$ 15.600,00	R$ 15.600,00
2	**Expositor refrigerado para açougue tipo vertical com gancheiras**, destinado à exposição e conservação de carnes e produtos de origem animal, com sistema de refrigeração por ar forçado, garantindo distribuição uniforme da temperatura e manutenção adequada da cadeia de frio. Equipamento de uso comercial, com estrutura metálica apropriada para ambientes de manipulação e comercialização de alimentos, dotado de portas ou abertura frontal para exposição,	1	R$ 13.966,67	R$ 13.966,67

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	sistema interno de gancheiras para suspensão de cortes cárneos, iluminação interna e controle eletrônico de temperatura. Deverá possuir sistema de refrigeração compatível com operação contínua, garantindo estabilidade térmica e conservação dos produtos, além de atender às normas sanitárias e de segurança aplicáveis ao setor alimentício. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 1900 a 2100 mm • Profundidade: 850 a 1050 mm • Altura: 2000 a 2300 mm **Características adicionais:** • Sistema de ar forçado para refrigeração uniforme • Estrutura interna com gancheiras em material resistente à corrosão • Controle de temperatura digital ou equivalente • Iluminação interna em LED ou similar • Degelo automático ou equivalente • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível			
3	**Expositor refrigerado para açougue tipo vertical com sistema de gancheiras**, destinado à exposição e conservação de carnes e produtos de origem animal, com sistema de refrigeração por ar forçado, garantindo distribuição uniforme da temperatura e manutenção adequada da cadeia de frio. Equipamento de uso comercial, indicado para ambientes de manipulação e comercialização de alimentos, com estrutura metálica resistente à corrosão, dotado de sistema interno de gancheiras para suspensão de cortes cárneos, iluminação interna e controle eletrônico de temperatura. Deverá possuir sistema de refrigeração adequado para operação contínua, com eficiência na conservação de produtos resfriados, atendendo às normas sanitárias e de segurança aplicáveis ao setor alimentício. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 1400 a 1600 mm • Profundidade: 850 a 1050 mm • Altura: 2000 a 2300 mm **Características adicionais:** • Sistema de ar forçado para refrigeração uniforme • Gancheiras internas em material resistente à corrosão • Controle de temperatura digital ou equivalente • Iluminação interna em LED ou similar • Sistema de degelo automático ou equivalente • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível	1	R$ 12.766,67	R$ 12.766,67
4	**Mini câmara fria para armazenamento de carnes**, destinada à conservação de produtos de origem animal em ambiente refrigerado, com capacidade aproximada para até 800 kg de carga, projetada para uso em açougues, unidades de processamento e comercialização de alimentos.	1	R$ 14.668,33	R$ 14.668,33

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Equipamento composto por estrutura modular em painéis isotérmicos de alta densidade, com isolamento térmico em material apropriado para baixa temperatura, revestimento metálico resistente à corrosão e de fácil higienização, além de porta frigorífica com sistema de vedação térmica eficiente e dispositivo de segurança interna. Deverá possuir sistema de refrigeração completo, dimensionado para manutenção de temperatura adequada à conservação de carnes resfriadas, com controle automático de temperatura, sistema de degelo e unidade condensadora compatível com operação contínua. **Capacidade:** aproximadamente 800 kg de armazenamento. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 1200 a 1600 mm • Profundidade: 1200 a 1600 mm • Altura interna: 2000 a 2300 mm **Características adicionais:** • Painéis isotérmicos de alto desempenho térmico (PU ou equivalente) • Porta frigorífica com vedação reforçada e dispositivo de segurança • Sistema de refrigeração completo com evaporador e condensadora • Controle eletrônico de temperatura • Sistema de degelo automático ou equivalente • Estrutura adequada para operação contínua em ambiente industrial alimentício			
5	**Serra fita para corte de carnes**, destinada ao processamento de produtos de origem animal em ambientes de açougue e unidades de beneficiamento, com estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, adequada para uso em ambientes alimentícios. Equipamento com sistema de corte por lâmina contínua tipo fita, dotado de mesa de trabalho móvel ou deslizante, empurrador de segurança para condução do produto durante o corte e regulagem de espessura de corte, garantindo precisão, segurança operacional e padronização dos cortes. Deverá possuir proteção de segurança nas partes móveis e sistema que minimize riscos ao operador, além de atender às normas técnicas e sanitárias aplicáveis ao setor de alimentos. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 800 a 1000 mm • Largura: 700 a 900 mm • Altura: 1600 a 1800 mm **Características adicionais:** • Estrutura em aço inoxidável ou material equivalente • Mesa móvel/deslizante para apoio e corte • Empurrador de segurança incluso	2	R$ 17.823,33	R$ 35.646,67

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	• Regulagem de espessura de corte • Motor elétrico compatível com uso industrial. • Sistema de proteção para lâmina e operação segura • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível O equipamento deve atender integralmente às exigências de segurança da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego, possuindo botão de emergência de fácil acesso, chave geral com bloqueio e sistemas de intertravamento de segurança nas tampas e protetores móveis.			
6	**Moedor de carne industrial**, destinado ao processamento de carnes em unidades de açougue e beneficiamento de produtos de origem animal, com estrutura em aço inoxidável ou material equivalente resistente à corrosão, adequado para uso em ambientes alimentícios. Equipamento com sistema de moagem por rosca sem-fim e discos perfurados intercambiáveis, indicado para produção contínua de carne moída, com alta eficiência operacional e segurança no manuseio. Deverá possuir sistema de alimentação superior com bandeja, dispositivo de empurrador e proteções de segurança nas partes móveis. Equipamento apropriado para uso profissional, com desempenho compatível com operações de médio a grande porte, garantindo padronização do produto final e facilidade de higienização. 300KG/H. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 500 a 650 mm • Largura: 350 a 500 mm • Altura: 450 a 650 mm **Características adicionais:** • Estrutura em aço inoxidável ou material equivalente • Sistema de moagem com discos intercambiáveis • Funil/bandeja de alimentação superior • Empurrador de segurança incluso • Motor elétrico compatível com uso contínuo industrial • Sistema de proteção para operação segura • Alimentação elétrica compatível com a rede disponível O equipamento deve atender integralmente às exigências de segurança da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego, possuindo botão de emergência de fácil acesso, chave geral com bloqueio e sistemas de intertravamento de segurança nas tampas e protetores móveis.	2	R$ 5.843,33	R$ 11.686,67
7	**Amaciador de carne industrial**, destinado ao processamento de carnes em unidades de açougue e beneficiamento de produtos de origem animal, com estrutura em aço inoxidável ou material	1	R$ 5.246,67	R$ 5.246,67

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	equivalente resistente à corrosão, apropriado para uso em ambientes alimentícios. Equipamento utilizado para amaciamento mecânico de carnes por sistema de lâminas ou cilindros, garantindo padronização do produto e melhoria da textura para preparo e comercialização. Deverá possuir sistema de alimentação seguro, proteção nas partes móveis e dispositivos de segurança para operação. Equipamento indicado para uso profissional contínuo, com desempenho compatível com rotinas de produção em unidades de processamento de carnes. **Dimensões aproximadas:** • Comprimento: 400 a 600 mm • Largura: 300 a 500 mm • Altura: 350 a 600 mm **Características adicionais:** • Estrutura em aço inoxidável ou material equivalente • Sistema de amaciamento por cilindros ou lâminas • Motor elétrico com potência aproximada de 0,33 CV • Alimentação elétrica em 220V ou compatível com a rede disponível • Sistema de proteção para operação segura • Componentes de fácil desmontagem para higienização • Atender às normas sanitárias aplicáveis ao processamento de alimentos. O equipamento deve atender integralmente às exigências de segurança da NR-12 do Ministério do Trabalho e Emprego, possuindo botão de emergência de fácil acesso, chave geral com bloqueio e sistemas de intertravamento de segurança nas tampas e protetores móveis.			
8	**Balança de mesa digital**, destinada à pesagem de produtos em ambientes comerciais e de processamento de alimentos, com capacidade mínima de até 31 kg. Equipamento com plataforma de pesagem em material resistente e de fácil higienização, visor digital de fácil leitura e operação simples, adequado para uso contínuo em rotinas operacionais. Deverá possuir alimentação elétrica ou bateria recarregável, precisão compatível com uso comercial e estrutura estável para pesagens seguras, atendendo às normas técnicas aplicáveis. Equipamento obrigatoriamente homologado pelo INMETRO, com selo de verificação inicial e em conformidade com as portarias vigentes para transações comerciais.	1	R$ 1.616,67	R$ 1.616,67
9	**Balança digital de plataforma de piso**, destinada à pesagem de cargas em ambientes comerciais e operacionais, com capacidade mínima de 300 kg. Equipamento com plataforma resistente em material metálico ou equivalente, de fácil higienização e alta	1	R$ 2.413,33	R$ 2.413,33

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	durabilidade, indicado para uso contínuo em atividades de controle de peso de produtos e insumos. Deverá possuir visor digital de fácil leitura, sistema de medição preciso, estrutura estável e alimentação elétrica ou bateria recarregável, garantindo operação segura e eficiente. Equipamento obrigatoriamente homologado pelo INMETRO, com selo de verificação inicial e em conformidade com as portarias vigentes para transações comerciais.			
10	**Balança digital de mesa com conectividade**, destinada à pesagem de produtos em ambientes comerciais e de processamento de alimentos, com capacidade compatível com uso operacional e prato de pesagem em material resistente e de fácil higienização. Equipamento com visor digital de fácil leitura, operação simples e estrutura adequada para uso contínuo, possibilitando integração com sistemas por meio de conectividade sem fio (Wi-Fi ou equivalente), visando controle e registro de pesagens. Deverá possuir plataforma de pesagem com dimensões aproximadas de **350 x 260 mm**, estrutura estável, precisão adequada para uso comercial e alimentação por rede elétrica e/ou bateria recarregável. **Características adicionais:** • Plataforma de pesagem em material resistente e lavável • Visor digital de fácil visualização • Conectividade sem fio (Wi-Fi ou equivalente) para integração de dados • Sistema de medição com precisão compatível com uso comercial • Estrutura apropriada para uso contínuo em ambientes operacionais Equipamento obrigatoriamente homologado pelo INMETRO, com selo de verificação inicial e em conformidade com as portarias vigentes para transações comerciais.	1	R$ 5.643,33	R$ 5.643,33
11	**Pia de assepsia em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304)**, destinada à higienização das mãos em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, conforme exigências sanitárias vigentes. Equipamento de parede, com acionamento adequado para uso sem contato manual direto (quando aplicável), dotado de cuba em inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) resistente à corrosão e de fácil limpeza, com área de proteção tipo espelho de aproximadamente 400 mm. Indicada para instalação em áreas de acesso controlado, contribuindo para a manutenção das boas práticas de higiene e segurança alimentar.	3	R$ 1.963,33	R$ 5.890,00

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

12	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,90 x 0,80 m.	3	R$ 4.323,33	R$ 12.970,00
13	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,00 x 0,60 m	5	R$ 2.150,00	R$ 10.750,00
14	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,50 x 0,60 m	1	R$ 2.766,67	R$ 2.766,67
15	**Mesa em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida**, destinada a apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura resistente à corrosão e de fácil higienização, adequada para uso contínuo em áreas que exigem condições sanitárias adequadas. Equipamento com tampo liso e estrutura reforçada, indicado para atividades de preparo, apoio e organização de produtos e utensílios em unidades de processamento de alimentos. **Dimensões aproximadas:** 1,60 x 0,55 m	2	R$ 2.895,00	R$ 5.790,00
16	**Pia em aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) sob medida com 1 cuba**, destinada à higienização de utensílios e apoio operacional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, com estrutura	1	R$ 3.095,33	R$ 3.095,33

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	resistente à corrosão e de fácil limpeza, adequada às exigências sanitárias vigentes. Equipamento com tampo em inox e cuba única integrada, indicado para uso contínuo em atividades de lavagem e assepsia de utensílios e insumos. **Dimensões aproximadas:** 1,60 x 0,60 m.			
17	**Carro plataforma para transporte de cargas em geral**, confeccionado INTEGRALMENTE em aço inoxidável AISI 304, destinado à movimentação interna de materiais em ambientes operacionais e de processamento de alimentos. Equipamento com estrutura resistente à corrosão, de fácil higienização, composto por uma plataforma plana com dimensões mínimas de 80 x 65 cm e capacidade de carga aproximada de 300 kg, equipado com sistema de rodízios para deslocamento seguro e eficiente.	3	R$ 2.781,67	R$ 8.345,00
18	Tapete sanitizante profissional 70x100cm	1	R$ 313,00	R$ 313,00
19	**SELADORA EMBALADORA DE FILME PVC 50CM** **Máquina Seladora Para filme PVC** para Embalar de diversos tipos de produtos entre eles, **pizzas**, **legumes em bandejas de isopor**, **legumes fatiados**, peças e acessórios etc	1	R$ 1.606,67	R$ 1.606,67
20	Tanque c/ 1 cuba aço inox (Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304) industrial 1,60 x 0,60m. Medida recomendada da cuba: Mínimo de **500 x 400 x 250 mm** cada	1	R$ 2.700,00	R$ 2.700,00
21	Prateleira em aço inox 304 reforçadas 1,00x0,30m.	4	R$ 566,67	R$ 2.266,67
22	Suporte de parede para mangueira, fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, com cantos arredondados para evitar acúmulo de resíduos. Medida aprox.: 26,6x23,1x22,6cm. Suficiente para mangueira de 30m.	1	R$ 1.266,67	R$ 1.266,67
23	Conjunto de mangueira atômica profissional vapor frigorifico para higienização industrial pesada, diâmetro interno de 1/2" ou 3/4", composta por múltiplas camadas de borracha atóxica, resistente a pressões de no mínimo 300 PSI e temperaturas de até 80°C, atóxica, branca, 30 metros.	1	R$ 2.266,67	R$ 2.266,67
24	**Caixa organizadora plástica com tampa**, confeccionada em material resistente e atóxico, destinada ao armazenamento e organização de materiais diversos em ambientes administrativos e operacionais. Produto de fácil higienização, com estrutura empilhável e fechamento por tampa, adequado para proteção e acondicionamento de itens. Capacidade aproximada de 15 litros.	1	R$ 118,42	R$ 118,42
25	**Dispensers para sabonete líquido e papel toalha**, confeccionados em material plástico resistente, destinados à	4	R$ 596,33	R$ 2.385,33

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	higiene das mãos em ambientes de manipulação e processamento de alimentos. Equipamentos de fácil abastecimento e limpeza, com sistema de acionamento manual ou equivalente, adequados para uso em áreas que exigem controle sanitário e boas práticas de higiene.			
26	**Esterilizador para facas e chairas**, destinado à higienização e armazenamento de utensílios utilizados no processamento de carnes, com capacidade aproximada para até 6 facas e 3 chairas. Equipamento de uso profissional, com estrutura resistente e de fácil limpeza, adequado para ambientes de manipulação de alimentos, garantindo condições sanitárias adequadas e organização dos utensílios.	1	R$ 1.666,33	R$ 1.666,33
27	**Seladora a vácuo de câmara compacta**, destinada ao acondicionamento e conservação de alimentos, com estrutura em aço inoxidável, operação semi-automática, sistema de selagem por barra dupla ou equivalente, equipada com bomba de vácuo de alta eficiência e capacidade compatível com a demanda operacional do órgão. O equipamento deverá possuir câmara com dimensões adequadas para embalagens de médio porte, painel de controle para programação dos ciclos de vácuo e selagem, alimentação elétrica compatível com a rede disponível e construção que permita fácil higienização e manutenção, sendo indicada para uso contínuo em ambientes de processamento e armazenamento de alimentos. ☐ Estrutura em aço inoxidável; ☐ Tensão elétrica de 220V; ☐ Capacidade de operação contínua; ☐ Bomba de vácuo com desempenho compatível com a demanda do setor; ☐ Sistema de selagem com barras de no mínimo 400 mm; ☐ Câmara com capacidade para embalagens de médio porte; ☐ Operação semi-automática ou automática.	1	R$ 15.746,07	R$ 15.746,07
28	Contentor/ lixeira plástica 100 litros com rodas e pedal.	4	R$ 806,67	R$ 3.226,67
29	GUARDA VOLUME METÁLICO 4 PORTAS COM CHAVE Armário roupeiro de aço para vestiário, com tratamento anticorrosivo (fosfatizado) e pintura eletrostática a pó (epóxi). Modelo com **4 portas (volumes)** verticais independentes, dotadas de venezianas para ventilação interna, pitão para cadeado e pés reguláveis em poliamida. Dimensões aproximadas: 1900 x 1000 x 400 mm. Profundidade: 35 cm.	2	R$ 1.589,83	R$ 3.179,67
30	**Expositor vertical para produtos congelados**, com capacidade aproximada de **400 litros**, equipado com **porta de vidro para visualização dos produtos**, sistema de refrigeração por circulação forçada de ar ou tecnologia equivalente, controle de temperatura, iluminação interna em LED, prateleiras reguláveis e estrutura adequada para uso comercial e armazenamento de	1	R$ 10.800,00	R$ 10.800,00

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	produtos congelados. ☐ Capacidade mínima de 400 litros; ☐ Temperatura operacional compatível para conservação de produtos congelados; ☐ Porta de vidro com fechamento automático ou sistema equivalente; ☐ Controle digital ou eletrônico de temperatura; ☐ Iluminação interna; ☐ Prateleiras com regulagem de altura; ☐ Alimentação elétrica em 220V; ☐ Garantia mínima de 12 meses.			
31	**Expositor vertical refrigerado para bebidas**, com capacidade aproximada de **400 litros**, equipado com **porta de vidro para visualização dos produtos**, sistema de refrigeração com circulação forçada de ar ou tecnologia equivalente, controle de temperatura ajustável, iluminação interna em LED, prateleiras reguláveis e estrutura apropriada para uso comercial e armazenamento de bebidas refrigeradas. ☐ Capacidade mínima de 400 litros; ☐ Temperatura operacional adequada para conservação e exposição de bebidas refrigeradas; ☐ Porta de vidro com sistema de fechamento eficiente; ☐ Controle digital ou eletrônico de temperatura; ☐ Iluminação interna em LED; ☐ Prateleiras ajustáveis; ☐ Alimentação elétrica em 220V; ☐ Garantia mínima de 12 meses.	1	R$ 7.200,00	R$ 7.200,00
32	**Sistema Aéreo de Trilhos para Movimentação Interna de Carcaças** Sistema aéreo de trilhos para movimentação interna de carcaças, confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, composto por: • Viga de sustentação tipo W; • Pilar de sustentação em tubo de 5" galvanizado a fogo; • Contraventamentos; • Fixação do trilho aéreo e da estrutura; • Acabamento galvanizado a fogo. **Dimensões e componentes:** • Comprimento total do trilho: 9,80 metros; • Chaves de desvio: 04 unidades; • Curvas de 90°: 02 unidades; • Curvas de 45°: 02 unidades; • Pés de sustentação: 07 unidades; • Vigas W200x19: 15,20 metros. **Instalação e mão de obra:** Inclui fornecimento de mão de obra especializada para	1	R$ 79.266,67	R$ 79.266,67

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	montagem completa da estrutura e dos trilhos, instalação de todos os componentes, fixações, alinhamentos e ajustes necessários, realização de testes operacionais, comissionamento do sistema, verificação do perfeito funcionamento e treinamento básico para operação e utilização do equipamento pelos usuários designados.			
33	**Impressora térmica para etiquetas e rótulos**, com tecnologia de impressão por transferência térmica e térmica direta, destinada à impressão de códigos de barras, QR Codes, etiquetas de identificação e rastreabilidade. O equipamento deverá possuir resolução mínima de 203 dpi, conexão USB ou equivalente, compatibilidade com diferentes tamanhos de etiquetas e ribbons, além de permitir impressão contínua para atendimento das demandas administrativas e operacionais do órgão. ☐ Tecnologia de impressão térmica direta e/ou transferência térmica; ☐ Resolução mínima de 203 dpi; ☐ Largura de impressão compatível com etiquetas de até aproximadamente 100 mm; ☐ Interface de comunicação USB ou superior; ☐ Compatibilidade com impressão de códigos de barras 1D e 2D e QR Code; ☐ Compatibilidade com sistemas operacionais Windows ou superiores; ☐ Garantia mínima de 12 meses.	1	R$ 4.062,67	R$ 4.062,67
34	**Armário para armazenamento de facas, utensílios e equipamentos higienizados**, confeccionado em material resistente à corrosão e adequado para uso em ambientes de manipulação de alimentos, destinado ao acondicionamento e proteção de utensílios após o processo de higienização. O equipamento deverá possuir compartimentos ou sistema de organização interna que permita a armazenagem adequada dos itens, facilitando a identificação, conservação e manutenção das condições de higiene, com dimensões aproximadas de 850 x 600 x 900 mm ou equivalentes. ☐ Construção em aço inox confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, adequado ao contato indireto com alimentos; ☐ Dimensões aproximadas de 850 x 600 x 900 mm; ☐ Sistema de fechamento por porta(s); ☐ Estrutura que facilite a limpeza e higienização; ☐ Compartimentos, suportes ou divisórias para organização dos utensílios; ☐ Acabamento compatível com as exigências sanitárias aplicáveis ao setor de alimentos.	1	R$ 4.730,00	R$ 4.730,00
35	**Armário para armazenamento de facas, utensílios e acessórios utilizados no processamento e manipulação de carnes**, confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI	1	R$ 3.600,00	R$ 3.600,00

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	304, destinado ao acondicionamento organizado e seguro de materiais higienizados, contribuindo para a manutenção das condições sanitárias e operacionais do ambiente de trabalho. O equipamento deverá possuir estrutura resistente à corrosão, superfícies de fácil higienização e dimensões aproximadas de 1.000 x 700 x 900 mm, ou equivalentes, compatíveis com a necessidade operacional da unidade. ☐ Construção em aço inox Confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304; ☐ Dimensões aproximadas de 1.000 x 700 x 900 mm; ☐ Compartimentos, suportes ou divisórias para organização dos utensílios; ☐ Sistema de fechamento por portas ou mecanismo equivalente; ☐ Estrutura de fácil limpeza e higienização; ☐ Adequado para utilização em ambientes de manipulação e processamento de alimentos.			
36	**Tanque para higienização de facas, utensílios e equipamentos utilizados no processamento e manipulação de carnes**, confeccionado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, dotado de cuba para lavagem e sanitização dos materiais, destinado ao atendimento das exigências sanitárias e operacionais da unidade de processamento de alimentos. O equipamento deverá possuir estrutura resistente à corrosão, superfícies de fácil limpeza e higienização, com dimensões aproximadas de 700 x 600 mm e cuba com medidas aproximadas de 500 x 400 x 300 mm, ou equivalentes. ☐ Construção integral em aço inox AISI 304; ☐ Dimensões aproximadas de 700 x 600 mm; ☐ Cuba com dimensões aproximadas de 500 x 400 x 300 mm; ☐ Superfícies lisas e de fácil higienização; ☐ Estrutura adequada para uso em ambientes de manipulação e processamento de alimentos; ☐ Atender às exigências sanitárias aplicáveis ao setor de produtos de origem animal.	1	R$ 2.983,08	R$ 2.983,08
37	PISO PLÁSTICO MS26 NATURAL – peças de 40x40x2,6cm – 57 unidades	1	R$ 3.197,33	R$ 3.197,33
38	**Caixa plástica empilhável para armazenamento e transporte de produtos alimentícios**, confeccionada em material plástico atóxico e resistente, adequada para uso em ambientes de processamento, manipulação e acondicionamento de alimentos. O equipamento deverá possuir estrutura reforçada, superfícies de fácil higienização, resistência à umidade e às baixas temperaturas, sendo apropriada para armazenamento e movimentação de produtos cárneos, com capacidade e dimensões compatíveis com a demanda operacional da unidade. ☐ Fabricada em material plástico atóxico; ☐ Adequada para contato com alimentos; ☐ Empilhável;	10	R$ 300,67	R$ 3.006,67

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 - Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	☐ Lavável e de fácil higienização; ☐ Resistente ao uso contínuo em ambientes refrigerados; ☐ Capacidade aproximada de 90 litros ou equivalente; ☐ Cor clara ou natural, facilitando a visualização da limpeza e das condições sanitárias.			
39	**Bandeja plástica para uso em manipulação e exposição de alimentos**, confeccionada em material resistente e atóxico, adequada para contato direto com alimentos, com superfície lisa que facilite a higienização e manutenção das condições sanitárias. Produto indicado para apoio, acondicionamento e organização de produtos em ambientes de processamento e comercialização de alimentos. Dimensões aproximadas de 20 x 6 x 30 cm (largura x altura x comprimento).	5	R$ 56,33	R$ 281,67
40	**Bandeja plástica para uso em manipulação e exposição de alimentos**, confeccionada em material resistente e atóxico, adequada para contato direto com alimentos, com superfície lisa que facilite a higienização e manutenção das condições sanitárias. Indicada para apoio, acondicionamento e organização de produtos em ambientes de processamento e comercialização de alimentos. Dimensões aproximadas de 7 x 30 x 42 cm (altura x largura x comprimento).	5	R$ 61,33	R$ 306,67
41	**Caixa plástica para armazenamento e transporte de alimentos**, confeccionada em material plástico resistente e atóxico, adequada para uso em ambientes de manipulação e processamento de alimentos. Produto com superfície lisa de fácil higienização, indicado para acondicionamento, organização e movimentação de produtos, com capacidade aproximada de 45 litros. Dimensões aproximadas de 43 x 19,3 x 67 cm.	10	R$ 161,33	R$ 1.613,33
42	**Caixa plástica vazada para armazenamento e transporte de produtos**, confeccionada em material plástico resistente e atóxico (PEAD ou equivalente), adequada para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Estrutura com aberturas laterais e no fundo que permitem ventilação dos produtos, facilitando a higienização e o escoamento de líquidos, além de alças laterais para melhor ergonomia no manuseio. Indicada para organização, movimentação e conservação de alimentos em geral, com capacidade aproximada de 40 litros. **Dimensões** 25 x 36 x 55,6 cm	10	R$ 158,67	R$ 1.586,67
43	**Sistema de climatização e câmaras frigoríficas completas, incluindo fornecimento de materiais, equipamentos, instalação, montagem e mão de obra especializada**, destinado ao processamento, resfriamento, estocagem, recepção, processamento e comercialização de produtos de origem animal, especialmente carnes, em unidade de beneficiamento municipal. O objeto compreende a execução de solução frigorífica integrada, composta por câmaras frias modulares em painéis termoisolantes, portas frigoríficas, sistema de refrigeração,	1	R$ 189.333,33	R$ 189.333,33

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	interligações frigoríficas, estruturas de suporte, materiais de fixação, vedação e acabamento, bem como quadros de comando e automação necessários ao pleno funcionamento do sistema. **1. Estrutura de isolamento térmico** Fornecimento e instalação de painéis isolantes termoacústicos do tipo PIR (poliisocianurato) ou material equivalente de alto desempenho térmico, destinados à execução de paredes e forros de câmaras frigoríficas, com resistência ao fogo conforme normas técnicas aplicáveis, revestidos em ambas as faces com chapas metálicas galvanizadas ou material equivalente resistente à corrosão e de fácil higienização. Os sistemas deverão ser projetados para ambientes de baixa temperatura, com alto desempenho de isolamento térmico e vedação, garantindo eficiência energética e estabilidade das condições internas. **2. Portas frigoríficas** Fornecimento de portas frigoríficas compatíveis com ambientes de resfriamento e congelamento, podendo ser do tipo giratório ou deslizante, com núcleo isolante em material de alta densidade térmica, revestidas em chapa metálica resistente à corrosão. As portas deverão possuir: • Sistema de vedação térmica eficiente; • Dispositivo de segurança de abertura interna; • Ferragens reforçadas de uso industrial; • Estrutura adequada para uso contínuo em ambientes frigorificados; • Possibilidade de aplicação em câmaras de resfriamento e congelamento. **3. Câmaras frigoríficas (setorização funcional)** O sistema deverá contemplar, no mínimo, as seguintes áreas operacionais: **3.1 Câmara de estocagem de produtos cárneos** Ambiente destinado ao armazenamento de carnes resfriadas, com temperatura interna aproximada de 0°C, estrutura isolada termicamente, porta frigorífica adequada ao uso intensivo, sistema de refrigeração independente, controle de temperatura e degelo automático. **3.2 Câmara de recepção de produtos** Ambiente destinado ao recebimento e pré-processamento de produtos cárneos, com controle de temperatura de resfriamento, portas de acesso compatíveis com fluxo operacional, e sistema frigorífico dimensionado conforme carga térmica do setor. **3.3 Sala de processamento refrigerado** Ambiente destinado ao processamento de carnes, com manutenção de temperatura controlada, sistema de refrigeração compatível com atividade contínua, garantindo condições sanitárias adequadas durante o processamento.			

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	3.4 Área de comercialização refrigerada Ambiente destinado à exposição e armazenamento temporário de produtos para comercialização, com sistema de climatização refrigerada dimensionado para manter estabilidade térmica e conservação dos produtos. **4. Sistema de refrigeração** Fornecimento de sistema completo de refrigeração composto por unidades condensadoras e evaporadoras, compatíveis com a carga térmica de cada ambiente, incluindo: • Unidades condensadoras dimensionadas conforme necessidade de cada setor; • Evaporadores industriais adequados ao volume das câmaras; • Fluido refrigerante apropriado ao sistema; • Válvulas de expansão, registros, visores de líquido e demais componentes necessários; • Sistema de degelo compatível com a aplicação (elétrico ou natural); • Painéis de comando e controle elétrico integrados. **5. Interligações frigoríficas** Fornecimento e instalação de tubulações em cobre ou material equivalente, devidamente isoladas, incluindo conexões, curvas, registros, suportes, sifões e demais acessórios necessários ao perfeito funcionamento do sistema, considerando distância técnica compatível entre unidades evaporadoras e condensadoras. **6. Materiais auxiliares de instalação** Deverão estar inclusos todos os materiais necessários à montagem e fixação do sistema, tais como: • Perfis metálicos estruturais para sustentação de painéis; • Cantoneiras e perfis de acabamento; • Elementos de fixação (parafusos, buchas, rebites); • Materiais de vedação (selantes elásticos, espumas técnicas); • Materiais de isolamento de piso quando aplicável (barreiras de vapor, mantas e asfalto frio ou equivalente técnico). **7. Características gerais de desempenho** O sistema deverá ser dimensionado para operação contínua em ambiente industrial, considerando: • Alta eficiência térmica; • Resistência a uso intensivo; • Adequação às normas sanitárias aplicáveis ao processamento de alimentos; • Facilidade de higienização; • Controle de temperatura estável; • Redução de perdas térmicas e eficiência energética. **8. Instalação e mão de obra**			

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Inclui montagem completa, instalação, testes operacionais, comissionamento do sistema e treinamento básico de operação, por equipe técnica especializada.

9. Garantia

O sistema deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo, cobrindo defeitos de fabricação, instalação e funcionamento, conforme condições estabelecidas em contrato e legislação vigente.

DESCRIÇÕES TÉCNICAS:

5) MATERIAIS PARA ISOLAMENTO TÉRMICO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS PAINÉIS DE PIR – ISOLAMENTO DE PAREDE E TETO PORTAS FRIGORÍFICAS GIRATÓRIAS PORTAS FRIGORÍFICAS GIRATÓRIAS COM PASSAGEM DE TRILHO

6) DESCRITIVO DAS ÁREAS:

CÂMARA DE ESTOCAGEM Portas frigoríficas giratórias com núcleo isolante em poliuretano injetado (PUR), com retardante à chama classe R1 conforme NBR 15366, revestida nas 2 faces em chapa de aço zincado, pré-pintada na cor branca RAL 9003, estrutura em perfis de alumínio anodizado, marcos em PVC, fechadura com chave externa e abertura com dispositivo interno de segurança. As portas frigoríficas EOS podem ser fornecidas em três versões conforme sua temperatura de utilização: TR – para resfriados de 0°C a 15°C, folha na espessura de 68 mm, sem aquecimento. TC – para congelados até -18°C, folha na espessura de 92 mm, com resistência de aquecimento na gaxeta. BT – para congelados até -25°C, folha na espessura de 121 mm, com resistência de aquecimento na gaxeta e no marco da porta. Portas frigoríficas giratórias com passagem de trilho, com núcleo isolante em poliuretano injetado (PUR), com retardante à chama classe R1 conforme NBR 15366, revestida nas 2 faces em chapa de aço zincado, prépintada na cor branca RAL 9003, estrutura em perfis de alumínio anodizado, marcos em PVC e ferragens de fechamento cromadas.

Dimensões Internas (mm).....: 2260 X 2260 X 2900

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Dimensões Externas (mm).....: 2400 X 2400 X 2970 Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: 70 Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Tipo de Porta .....: Giratória Aplicação.....: TR – Resfriados Lado de Abertura.....: Direito Número de Batentes.....: 3 Dimensões da Porta Frigorífica (mm).....: 1000 X 2000 Quantidade de Portas.....: 1 Produto Armazenado.....: CARNE Temperatura Interna (°C).....: 0° Temperatura de Entrada (°C).....: 12° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1200 Tempo de Processo.....: 18 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade Evaporador.....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Elétrico			

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Quadro de Comando.....: Incluso

2.2) CÂMARA DE RECEPÇÃO
Dimensões Internas (mm).....: 1910 X 1710 X 2900
Dimensões Externas (mm).....: 2050 X 1850 X 2970
Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: 70
Tipo de Piso.....: Não Aplicável
Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Tipo de Porta .....: Correr C/ Passagem de Trilho Aplicação.....: TR - Resfriados
Lado de Abertura.....: Direito Número de Batentes.....: 3 Dimensões da Porta Frigorífica (mm).....: 1200 X 2200 Quantidade de portas .....: 2
Produto Armazenado.....: CARNE Temperatura Interna (°C).....: 0°
Temperatura de Entrada (°C).....: 12°
Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 850
Tempo de Processo.....: 18 Temperatura Ambiente (°C).....: 38°
Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade
Evaporador.....: Incluso 1 unidade

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Elétrico Quadro de Comando.....: Incluso 2.3) SALA CARNE MOÍDA (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA) Dimensões Internas (mm).....: 3100 X 1500 X 3000 Dimensões Externas (mm).....: - Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável Tipo de Piso.....: Não Aplicável Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Temperatura Interna (°C).....: 10° Temperatura de Entrada (°C).....: 10° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000 Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA LOJA) Evaporador.....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso				

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

	2.4) LOJA DE COMERCIALIZAÇÃO (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA) Dimensões Internas (mm).....: 6200 X 4000 X 3000 Dimensões Externas (mm).....: - Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável Tipo de Piso.....: Não Aplicável Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Produto Armazenado.....: Temperatura Interna (°C).....: 12° Temperatura de Entrada (°C).....: 12° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000 Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA MOÍDA) Evaporador.....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso 2.5) SALA DE PROCESSAMENTO (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA Dimensões Internas (mm).....: 6000 X 6000 X 3000 Dimensões Externas (mm).....: - Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável			

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

		Tipo de Piso.....: Não Aplicável Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Produto Armazenado.....: Temperatura Interna (°C).....: 10° Temperatura de Entrada (°C).....: 10° Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000 Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38° Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA SALA) Evaporador.....: Incluso 1 unidade Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente) Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso 2.6) SALA (APENAS MAQUINÁRIOS - SEM ESTRUTURA) Dimensões Internas (mm).....: 3300 X 2150 X 3000 Dimensões Externas (mm).....: - Espessura do Isolamento - Paredes e Tetos (mm).....: Não Aplicável Tipo de Piso.....: Não Aplicável Espessura do Isolamento do Piso (mm).....: Não Aplicável Produto Armazenado.....: Temperatura Interna (°C).....: 10° Temperatura de Entrada (°C).....: 10°			

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Movimentação Diária (Kg / Dia).....: 1000
Tempo de Processo.....: 24 Temperatura Ambiente (°C).....: 38°
Unidade Condensadora.....: Incluso 1 unidade (COMPARTILHADA PROCESS.)
Evaporador.....: Incluso 1 unidade
Tensão de Operação.....: 380v/3F (Responsabilidade do Cliente)
Tipo de Degelo.....: Natural Quadro de Comando.....: Incluso

7) MATERIAIS AUXILIARES PARA ISOLAMENTO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS

Faz parte do escopo desta Proposta o fornecimento dos seguintes acessórios, nas quantidades necessárias para a montagem de Câmaras Frigoríficas:
- perfis metálicos para sustentação de teto tipo “T”, e intermediário (quando for aplicável);
- cantoneiras e perfis para acabamento;
- materiais de fixação e vedação (parafusos, buchas, rebites, selante elástico, etc.);
- materiais para isolamento do piso: lona plástica, frio asfalto e manta asfáltica (quando for aplicável).

8) MATERIAIS DE INTERLIGAÇÃO

Faz parte do escopo desta Proposta, o fornecimento do seguinte conjunto de materiais necessários para interligação dos equipamentos frigoríficos: tubos em cobre, acessórios diversos (curvas, reduções, sifões, etc.), registros de bloqueio, válvulas de expansão, visores de líquido, fluido refrigerante e óleo, de acordo com a necessidade e tipo de aplicação da instalação.
Para elaboração do custo, foi considerado o fornecimento de, no máximo, 20 (vinte) metros de comprimento de linhas entre as unidades evaporadoras e as unidades compressoras/condensadoras.

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

44	**Utensílios para uso em açougue e processamento de carnes**, destinados ao apoio das atividades de corte, preparo e manipulação de produtos de origem animal, incluindo facas profissionais, chaira para afiação e tábuas de corte em material plástico atóxico, próprios para uso em ambiente alimentício, resistentes, de fácil higienização e adequados às normas sanitárias vigentes. **Quantitativos:** • Placa de corte branca lisa em material plástico atóxico, dimensões aproximadas 60 x 60 x 1,5 cm – **04 unidades**; • Placa de corte branca lisa em material plástico atóxico, dimensões aproximadas 50 x 100 x 1,5 cm – **02 unidades**; • Faca profissional para desossa, lâmina aproximada de 6” – **03 unidades**; • Faca profissional para açougueiro, lâmina aproximada de 8” – **02 unidades**; • Faca profissional para açougueiro, lâmina aproximada de 12” – **02 unidades**; • Faca profissional para corte de carnes, lâmina aproximada de 10” – **02 unidades**; • Chaira profissional para afiação de facas, aproximadamente 12” – **02 unidades**.	1	R$ 4.400,33	R$ 4.400,33
45	**Estrutura metálica tipo estante para armazenamento de carvão**, confeccionada em tubos metálicos com acabamento resistente, destinada à organização e suporte de sacarias ou volumes de carvão em ambiente operacional. O equipamento deverá possuir estrutura reforçada para suportar carga estática, com prateleiras ou níveis de apoio distribuídos, acabamento resistente ao desgaste e dimensões aproximadas de 1300 x 400 x 1800 mm, ou equivalentes.	1	R$ 2.186,67	R$ 2.186,67
46	**Estante metálica de uso geral com estrutura em tubos**, destinada ao armazenamento e organização de materiais diversos, composta por 5 prateleiras, adequada para ambientes operacionais e de apoio. O equipamento deverá possuir estrutura resistente para suportar cargas distribuídas, com acabamento que proporcione durabilidade e estabilidade, além de dimensões aproximadas de 100 x 40 x 180 cm, ou equivalentes.	2	R$ 1.963,33	R$ 3.926,67
			VALOR TOTAL	**R$ 528.085,90**

(quinhentos e vinte e oito mil, oitenta e cinco reais e noventa centavos.)

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

9. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para participação no certame, os licitantes deverão apresentar a documentação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e de qualificação técnica, nos termos dos artigos 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, observando-se, no mínimo, os seguintes requisitos:

10.1 Habilitação Jurídica

Apresentação dos documentos relativos à constituição da empresa, conforme natureza jurídica do licitante, devidamente registrados perante os órgãos competentes.

10.2 Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

Apresentação de documentação comprobatória de regularidade perante:

- Fazenda Federal;
- Fazenda Estadual;
- Fazenda Municipal;
- Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.

10.3 Qualificação Econômico-Financeira

Apresentação de Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, nos termos da legislação vigente.

10.4 Qualificação Técnica

Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e complexidade com o objeto da contratação, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento e/ou instalação de equipamentos, sistemas frigoríficos, câmaras frias, equipamentos para processamento de carnes ou objetos similares ao objeto licitado.

Para os serviços que envolvam instalação elétrica, refrigeração, climatização e sistemas frigoríficos, a licitante deverá possuir responsável técnico legalmente habilitado, quando exigido pela legislação profissional aplicável, bem como apresentar os respectivos registros ou documentos comprobatórios perante o conselho profissional competente, quando aplicável.

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Poderá ser exigida, para fins de assinatura do contrato ou início da execução, a indicação do responsável técnico pelos serviços de instalação e montagem dos sistemas frigoríficos e de climatização.

10.5 Declarações

O licitante deverá apresentar as declarações exigidas pela legislação vigente e pelo edital, especialmente aquelas relativas:

- ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;
- à inexistência de fatos impeditivos para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- ao cumprimento das exigências de reserva de cargos previstas em lei, quando aplicável;
- ao pleno conhecimento e aceitação das condições do edital e seus anexos.

10. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

O julgamento das propostas será realizado pelo critério de **menor preço GOLBAL**, nos termos do artigo 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as especificações técnicas, requisitos de desempenho, condições de fornecimento e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.
Será considerada vencedora a proposta que apresentar o menor preço global, desde que atenda integralmente às especificações do objeto, às exigências de habilitação e às condições estabelecidas no instrumento convocatório.
A adoção do critério de julgamento GLOBAL justifica-se em razão da necessidade de compatibilidade técnica, operacional e funcional entre os equipamentos, sistemas frigoríficos, estruturas, instalações e serviços envolvidos na implantação da Casa de Carnes Municipal, bem como pela necessidade de integração entre os diversos componentes do sistema, racionalização da execução contratual, otimização da gestão do contrato e definição clara das responsabilidades da contratada.
Serão desclassificadas as propostas que:

- não atenderem às especificações técnicas mínimas estabelecidas neste Termo de Referência;
- apresentarem preços inexequíveis ou excessivamente elevados em relação ao valor estimado da contratação;
- contiverem irregularidades insanáveis ou desconformidades com as exigências do edital;
- apresentarem vantagens não previstas no instrumento convocatório ou condições incompatíveis com o interesse público.

Na análise das propostas poderão ser solicitados catálogos, fichas técnicas, manuais, prospectos ou documentos equivalentes que permitam a verificação da conformidade dos equipamentos ofertados com as especificações estabelecidas no presente Termo de Referência.
Caso necessário, a Administração poderá diligenciar junto ao licitante para esclarecimentos ou complementação das informações apresentadas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

11. SANÇÕES E PENALIDADES

12.1 A contratada ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos **artigos 156 a 163 da Lei nº 14.133/2021**, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal cabíveis, caso descumpra total ou parcialmente as obrigações assumidas.

12.2 Garantidos o contraditório e a ampla defesa, poderão ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa de mora, em razão de atraso injustificado na execução dos serviços, de até **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso, incidente sobre o valor da obrigação inadimplida, limitada a **10% (dez por cento)** do valor contratado;

III – Multa compensatória de até **10% (dez por cento)** do valor total da contratação, nos casos de inexecução total ou parcial do objeto;

IV – Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de **03 (três) anos**, nas hipóteses previstas na **Lei nº 14.133/2021;**

V – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos casos de infrações graves, observadas as disposições legais aplicáveis.

12.3 Constituem, entre outras, hipóteses passíveis de aplicação de penalidades:

a) Atraso injustificado na execução dos serviços;

b) Execução dos serviços em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

c) Substituição de peças ou materiais por produtos incompatíveis ou em desconformidade com as exigências do fabricante;

d) Não correção de falhas ou irregularidades identificadas pela fiscalização;

e) Descumprimento de cláusulas contratuais ou determinações da Administração.

12.4 As multas eventualmente aplicadas poderão ser descontadas dos valores devidos à contratada ou cobradas administrativamente e/ou judicialmente, observada a legislação vigente.

12.5 A aplicação das sanções será precedida da instauração de processo administrativo, assegurando-se à contratada o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos do **art. 158 da Lei nº 14.133/2021.**

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

12.6 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a obrigação da contratada de reparar integralmente os danos causados à Administração Pública ou a terceiros em decorrência de sua conduta.

12. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATAÇÃO

A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas por servidores formalmente designados pela Administração Municipal, nos termos dos artigos 117 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo-lhes acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução contratual, visando assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.

Compete ao gestor do contrato coordenar as atividades relacionadas à administração contratual, acompanhar os prazos de execução e vigência, promover os atos necessários à regular instrução processual, bem como adotar as providências administrativas decorrentes da execução do contrato.

Compete ao fiscal do contrato acompanhar a entrega dos equipamentos, mobiliários, sistemas frigoríficos e demais itens contratados, verificando a conformidade das especificações técnicas, quantitativos, condições de instalação, funcionamento e qualidade dos produtos e serviços executados.

A fiscalização compreenderá, dentre outras atividades:

I – acompanhar a entrega, montagem, instalação e testes operacionais dos equipamentos e sistemas;

II – verificar a conformidade do objeto com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, proposta da contratada e contrato firmado;

III – solicitar correções, ajustes, substituições ou complementações quando identificadas irregularidades, defeitos ou desconformidades;

IV – atestar o recebimento provisório e definitivo do objeto, quando atendidas as condições contratuais;

V – emitir relatórios, registros e comunicações necessárias ao acompanhamento da execução contratual;

VI – encaminhar ao gestor do contrato as ocorrências que possam ensejar aplicação de penalidades ou adoção de medidas administrativas.

A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto, inclusive quanto à qualidade dos materiais fornecidos, à segurança das instalações, ao cumprimento das normas técnicas e sanitárias aplicáveis e à correção de eventuais defeitos ou irregularidades verificadas durante a execução contratual ou no período de garantia.

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato formal da autoridade competente, previamente ao início da execução contratual. **Conforme portaria municipal 176/2026.**

13. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Na execução do objeto, a contratada deverá observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, em conformidade com os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Os equipamentos, sistemas e materiais fornecidos deverão, preferencialmente:

I – possuir eficiência energética compatível com sua categoria de utilização, contribuindo para a redução do consumo de energia elétrica;

II – utilizar fluidos refrigerantes e tecnologias que minimizem os impactos ambientais, observando a legislação ambiental vigente;

III – ser fabricados com materiais duráveis, resistentes e passíveis de manutenção, visando ampliar sua vida útil e reduzir a geração de resíduos;

IV – possibilitar, quando aplicável, a reutilização, reciclagem ou destinação ambientalmente adequada de componentes e embalagens;

V – atender às normas técnicas, ambientais, sanitárias e de segurança aplicáveis ao objeto da contratação.

A contratada será responsável pela destinação ambientalmente adequada dos resíduos eventualmente gerados durante a instalação, montagem e execução dos serviços, incluindo embalagens, sobras de materiais e demais rejeitos decorrentes da execução contratual, observando a legislação ambiental vigente.

Sempre que aplicável, deverão ser adotadas práticas que promovam a racionalização do consumo de energia, a redução de desperdícios e a utilização eficiente dos recursos naturais, sem prejuízo da qualidade, segurança e desempenho dos equipamentos e sistemas fornecidos.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deverá cumprir fielmente todas as condições estabelecidas no presente Termo de Referência, no edital e no instrumento contratual, obrigando-se, ainda, a:

a) Entregar o objeto contratado em perfeitas condições de uso, novo, sem uso anterior, livre de vícios, defeitos ou quaisquer inconformidades, conforme especificações técnicas previstas;

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

b) Realizar a entrega dentro do prazo estabelecido, no local indicado pela Administração Municipal, responsabilizando-se integralmente pelo transporte, carga, descarga e montagem, quando aplicável;

c) Substituir, às suas expensas, no prazo máximo estabelecido pela Administração, qualquer equipamento que apresente defeito, vício ou não conformidade com as especificações técnicas exigidas;

d) Garantir assistência técnica e garantia mínima do fabricante, conforme previsto no edital e legislação aplicável, responsabilizando-se por eventuais defeitos de fabricação;

e) Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos decorrentes da execução contratual, incluindo tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais;

f) Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório;

g) Responder civil, administrativa e criminalmente por danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de falhas na execução contratual ou entrega inadequada do objeto;

h) Fornecer manual técnico, quando houver, em língua portuguesa, bem como orientar, se necessário, sobre a correta utilização dos equipamentos;

i) Atender prontamente às solicitações da fiscalização do contrato, prestando todas as informações e esclarecimentos necessários;

j) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, salvo mediante autorização expressa da Administração;

k) Cumprir integralmente as normas de segurança, qualidade e demais exigências técnicas aplicáveis ao objeto contratado.

15. FONTE DE RECURSOS

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária do exercício vigente:

Unidade Gestora: 1 – Prefeitura Municipal de Palmeira

Órgão Orçamentário: 2000 – Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 2008 – Secretaria de Agricultura e do Abastecimento

Função: 20 – Agricultura

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

Subfunção: 606 – Extensão Rural

Programa: 14 – Apoio à Agricultura e à Produção Rural

Ação: 2.26 – Manutenção da Centro de apoio ao Agricultor

Despesa: 296

Elemento de Despesa: 4.4.90.00.00 – Aplicações Diretas

Fonte de Recursos: 476 – Emendas Estaduais

A contratação possui previsão orçamentária suficiente para cobertura das despesas decorrentes da execução do objeto, em conformidade com a **Lei Complementar nº 101/2000** (Lei de Responsabilidade Fiscal) e com a **Lei nº 14.133/2021.**

16. CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que a aquisição dos equipamentos destinados à Casa de Carnes Municipal mostra-se necessária e devidamente justificada, tendo em vista a importância de estruturar adequadamente o ambiente para o desempenho das atividades de manipulação, preparo e armazenamento de carnes, garantindo melhores condições de trabalho aos servidores e a adequada prestação dos serviços públicos.

A contratação visa assegurar a modernização e eficiência dos equipamentos utilizados, contribuindo diretamente para a melhoria dos processos internos, bem como para o atendimento às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, promovendo maior qualidade, organização e segurança no serviço público prestado à população.

Ressalta-se que o procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegura a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade.

Assim, a presente contratação é considerada tecnicamente viável, necessária e alinhada ao interesse público, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório para aquisição dos equipamentos especificados neste Termo de Referência.

Palmeira/SC, 29 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br
FRANCIELI SOUZA DE CORDOVA
Data: 07/07/2026 14:32:39-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

+55 49 3238-0040 | 0050
contato@palmeira.sc.gov.br
www.palmeira.sc.gov.br
@palmeirascoficial
Av. Roberto Hemkemaier, 200 -
Centro - Palmeira - SC. CEP 88.545-000.

FRANCIELI SOUZA DE CORDOVA
Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo