

**Termo de Referência**  
**Processo nº 4021/2025**

Objeto: Aquisição de forno combinado.

Prazo para entrega do material ou prazo para execução do serviço	<b>IMEDIATO.</b>
Se material/serviço, a entrega/execução será total ou fracionada?	<b>TOTAL.</b>
Endereço de entrega do material ou execução do serviço	<b>ALMOXARIFADO MUNICIPAL CENTRAL.</b>
Responsável por fiscalizar serviço ou receber material	<b>LUCIMAR ADRIANA R.D.GIROTTI</b>

**Obs: Descrição completa nas requisições**

Item	Qtda	Unid.	Descrição
1	1	UN	<p>Forno Combinado :</p> <p>Características Técnicas: Fonte de energia: Elétrica trifásica 220V/380V</p> <p>Capacidade: 11 GNs 1/1</p> <p>Número de refeições aproximadas: 500</p> <p>Consumo de energia: 13 kW/h</p> <p>Potência instalada: 18,6 kW</p> <p>Corrente: 32 A (versão elétrica)</p> <p>Pressão de entrada de água: 0,8 a 2 kgf/cm²</p> <p>Conexão de entrada de água: BSP 3/4"</p> <p>Conexão de saída de esgoto: Ø 1 1/4"</p> <p>Dimensões (LxPxA): 850 x 875 x 1172 mm</p> <p>Altura total com cavalete: 1920 mm</p> <p>Principais Funcionalidades e Benefícios: 12 funções de cocção: vapor, ar seco, combinado (vapor + ar seco), regenerar, banho maria, limpeza automática (opcional na versão WCPRL-11), resfriamento, entre outras.</p> <p>Função sensor de núcleo: permite monitorar a temperatura interna do alimento para cozimento preciso, indispensável para carnes, peixes e assados.</p> <p>Função cocção noturna: realiza preparo programado em horários sem supervisão.</p> <p>Função GN/GN: programação individual para diferentes posições de GNs, permitindo cocções diversificadas simultâneas.</p> <p>Economia significativa de água (até 85%) e energia (40%) em comparação com métodos convencionais.</p> <p>Construção robusta em aço inoxidável AISI 430 (externo) e AISI 304 (câmara interna).</p> <p>Geração de vapor mediante vaporização e cocção por convecção com ar forçado para uniformidade e agilidade.</p> <p>Sistema de segurança que interrompe o funcionamento ao abrir a porta.</p> <p>Suportes e vidro interno móveis e desmontáveis para facilitar a higienização.</p> <p>Incluir a mão de obra para a Instalação realizada por técnico autorizado.</p> <p>KIT 11 GN'S - CUBAS PARA FORNO - 04 GN'S LISAS 1/1 X 65mm, 04</p>

			GN'S PERFURADAS 1/1 X 65mm E 03 GRELHAS 1/1
--	--	--	---

**Obs:**

- 1 Se no orçamento não constar o CNPJ ou enviar após o prazo, não será considerado.
- 2 Informar dados bancários.
- 3 Orçamentos de cidades de fora de Tarumã, incluir o valor do frete.
- 4 Informar número de WhatsApp para contato.
- 5 Se já enviou orçamento do(s) produto(s) ou serviço(s), não precisa reenviar.
- 6 Ao enviar, colocar no corpo do orçamento o preço, timbre da empresa com CNPJ, prazo de envio(se vier a ganhar), número da requisição, forma de envio, marca do produto e Responsável pela Cotação.
- 7 Validade da proposta (mínimo 30 dias )
- 8 Cnpj deve conter o CNAE principal do objeto solicitado
- 9 Processo será conduzido com critério menor preço na hipótese do art. 75 inciso I e II nos termos da lei Federal nº 14.133/2021 e **Decretos Municipais 3035/2024 e 3263/2025.**

**Nota: O preço proposto será considerado completo e deverá abranger os custos relativos a todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais, parafiscais e previdenciárias), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis trabalhistas e sociais, administração, lucros, transporte de pessoal e qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste instrumento convocatório.**