

Estudo Técnico Preliminar 133/2023

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

Trata-se da aquisição de equipamentos permanentes e peças de reposição para atender o setor de alimentação e nutrição de forma a permitir a otimização do trabalho evitando a necessidade de aumento de mão de obra para ofertar uma alimentação variada, conforme determina o FNDE, e com segurança higienico-sanitaria aos discentes.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentação e Nutrição	tathiana damito baldini pallos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se da aquisição de equipamentos permanentes e peças de reposição para atendimento ao restaurante institucional do campus Muzambinho do IFSULDEMINAS.

5. Levantamento de Mercado

Produtos amplamente adquiridos por empresas privadas e órgão públicos no Brasil, dessa forma a aquisição desses produtos é fácil acesso, pois existem várias empresas especializadas na comercialização dos mesmos, que foram verificados por meio de pesquisas de mercado para o levantamento de fornecedores e formação de preços de referência.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de equipamentos e peças de reposição para atender o restaurante estudantil do Campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a estimativa de quantidade a ser adquirida foi levado em consideração o consumo médio anual no Restaurante Estudantil do IFSULDEMINAS - Campus Muzambinho e o volume de eventos interno

item	CATMAT	DESCRIÇÃO DETALHADA DO ITEM	unid fornecimento	4. Quant	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	304634	Descascador industrial de legumes e tubérculos. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO Modelo referencia : DB-25HD-N SKYMSEM Potência do Motor: 1CV Frequência: 60Hz Tensão: 127V Altura: 1135.00 mm Largura:	un	2	R\$ 10.669,81	R\$ 21.339,62

		650.00 mm Profundidade: 825.00 mm Peso Líquido: 60.00 kg Peso Bruto: 94.00 kg C. Fiscal: 84386000 Produção: 500 kg/h Capacidade: 25 kg 120v				
2	603113	mini câmara refrigerada para carnes. Refrigeração de carnes (não congeladas) Temperatura: +1° a +7°C Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada; Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura e degelo automático natural; Pés reguláveis; Revestimento externo em aço inox 430 e interno em aço galvanizado; Estrado em PVC; Ganchos para tendal, com prateleiras aramadas reguláveis Dimensões do produto: Frente(mm) 2191; Profundidade(mm) 862; Altura(mm) 2233. Capacidade bruta(litros) 2544; Peso bruto(kg) 410; Tensão(V) 127 220 Frequência(Hz) 60 50 ou 60; Consumo kWh/dia(60Hz) 10,47. MODELO REFERENCIAL: GELOPAR GMCR-2600 2 portas	un	1	R\$ 29.381,75	R\$ 29.381,75
3	451181	geladeira comercial 6 portas. Temperatura de +1 a +7°C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Controle de Temperatura: Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis; um nível pode ser usado como estrado. Revestimento Externo (frente e laterais): Aço Inox 430 Revestimento Interno: Aço Galvanizado Parte frontal sem aquecimento no quadro de portas, podendo ocorrer condensação da umidade do ar Construção do Gabinete: Monobloco Pés reguláveis. Dimensões: Frente(mm) 1732; Profundidade(mm) 672; Altura(mm) 2024; Capacidade bruta(litros) 1553, Peso bruto (kg) 255; Tensão(V) 127 220 Frequência(Hz) 60 50 ou 60; Consumo kWh/dia(60Hz) 4,42. MODELO REFERENCIAL GELOPAR GREP-6P	un	1	R\$ 10.952,60	R\$ 10.952,60
4	451529	Refresqueira industrial com capacidade para 200 litros de bebida por hora. Gabinete e tampa em aço inox escovado. Reservatório em aço inox. Torneiras Tipo Alavanca no frontal. Torneira na lateral p/ drenagem. Eletrobomba para movimentação do líquido Isolamento térmico em poliuretano. Termostato para controle de temperatura. Pingadeira em aço inox escovado, com dreno para limpeza. Rodízio giratório. Especificações Técnicas 200 LITROS: ALT. 1.450MM, LARG. 800 MM, PROF. 650MM. MODELO REFERENCIAL: POLOGEL REFRESQUEIRA RPI 200	un	2	R\$ 5.950,00	R\$ 11.900,00
5	213724	disco abrasivo compatível com o equipamento DB-25HD-N SKYMSEM Potência do Motor: 1CV Frequência: 60Hz Tensão: 127V Altura: 1135.00 mm Largura: 650.00 mm Profundidade: 825.00 mm Peso Líquido: 60.00 kg Peso Bruto: 94.00 kg C. Fiscal: 84386000 Produção: 500 kg/h Capacidade: 25 kg 120v, com revestimento de oxido de zinco. diâmetro 40cm	un	4	R\$ 480,00	R\$ 1.920,00
6	483886	bebedouro industrial Desenvolvido especialmente para atender locais com grande fluxo de pessoas, onde haja necessidade de alta demanda de água, podendo ser utilizado em áreas externa e internas. Fabricado com Estrutura de cantoneira (mais resistente a impactos); Gabinete em chapa de aço inox 430 escovado; Reservatório em PP com capacidade para 100 litros; Sistema de isolamento térmica de alta eficiência em poliuretano expandido; Sistema de refrigeração com serpentina interna de inox; Compressor com ventilação forçada, gás ecológico R 134 A de baixo consumo energético; 3 torneiras geladas no frontal, ideal para copo/garrafa gelada (opção por colocar 1 torneira uma natural); Pingadeira removível, mais fácil de limpar e higiênica; Termostato para regulagem de temperatura; Pés fixos com regulagem de altura; Filtro externo com sistema de tripla filtração; Fabricado em 127 e 220V; Atende uma demanda de até 150 pessoas; Super durável e	un	4	R\$ 3.550,00	R\$ 14.200,00

		resistente; Garantia de 12 meses. O filtro de água AP200 possui um sistema de tripla filtração, que deixa a água livre de materiais particulados como areia, barro, ferrugem, poeiras e outros sedimentos, além de eliminar mais de 75% do gosto e odor de cloro presente na água; II. Remove sujidades presentes na água potável como, por exemplo: ferrugem, partículas de areia, sedimentos, além de reduzir odores e gostos indesejáveis; III. Retêm, em pelo menos 85%, as partículas presentes na água com diâmetro entre 15 e 30 micra (Classe D); IV. Reduz em pelo menos 75% a concentração de cloro livre disponível.				
7	451441	Processador de alimentos confeccionado em aço inox AISI 430 - Próprio para fatiar, desfiar, ralar alimentos como queijos, verduras, legumes e outros. Modelo referencia: PAIE-N SKYMSSEN Potência do Motor: 0,5CV Frequência: 60Hz Tensão: 127V Altura: 580.00 mm Largura: 280.00 mm Profundidade: 630.00 mm Peso Líquido: 25.00 kg Peso Bruto: 28.00 kg C. Fiscal: 84386000 Producao: 203 mm 400 kg/h 49 mm 71x146 mm Embalagem Altura: 595.00 mm Embalagem Largura: 330.00 mm Embalagem Profundidade: 710.00 mm. Com os seguintes discos acompanhando: GRADE PALITO 10MM, DISCO RALADOR 8MM, DISCO FATIADOR 3MM, DISCO FATIADOR ONDULADO 4MM, DISCO GRADE 12X12, DISCO FATIADOR 10MM	un	2	R\$ 11.500,00	R\$ 23.000,00
8	275224	Fatiador de frios corpo em alumínio puro anodizado e aço inoxidável. Modelo automático com capacidade de 48 fatias por minuto. Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / 60 Hz / 1 Potência nominal: 600 W Potência do motor: 0,33 CV Consumo: 0,6 kW·h Dimensões (AxLxP): 610,00x640,00x700,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 710,00x760,00x830,00 mm Peso líquido / bruto: 47,20 kg / 68,20 kg Diâmetro do disco: 300 mm Espessura de corte: 0-3 mm Dimensões de corte (AxL): 190 x 190 mm MODELO REFERENCIA: CA-300L - CORTADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO INOX, LÂMINA 300 mm - 0,33CV 127 V SKYMSSEN	un	1	R\$ 8.976,00	R\$ 8.976,00
9	483292	liquidificador industrial com copo em aço inoxidável. Potência 0,5cv /368w, frequência 60Hz, voltagem 127/220v, altura 780mm, largura 300mm, profundidade 250mm, consumo 0,37kw/h, peso líquido 8,5 kh, peso bruto 9,5kg, rotação 3500rpm, capacidade nominal do copo 8 litros. Modelo referencial: LIQUIDIFICADOR 8L INOX CP MBL 0,5CV LS-08MB-N 220V-M SIEMSEN	un	6	R\$ 1.510,00	R\$ 9.060,00
10	481373	LIQUIDIFICADOR BASCULANTE. Tensão elétrica / frequência / fases: 127 V / 60 Hz / 1 Potência nominal: 1.550 W Potência do motor: 1,5 HP-CV Consumo: 1,55 kW·h Dimensões (AxLxP): 1.175,00x390,00x525,00 mm Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.190,00x420,00x560,00 mm Peso líquido / bruto: 24,50 kg / 27,00 kg Rotação: 3.500 rpm Volume máximo do copo: 25 L EM AÇO INOX	un	1	R\$ 2.549,00	R\$ 2.549,00
11	441762	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL INOX, COPO MONOBLOCO INOX Frequência: 60Hz Tensão: 127V /220v Altura: 660.00 mm Largura: 290.00 mm Profundidade: 280.00 mm Peso Líquido: 9.30 kg Peso Bruto: 10.30 kg	un	4	R\$ 898,99	R\$ 3.595,96

		Rotacao: 3500 rpm Capacidade do Copo: 4 l. Potência do Motor: 0,5 CV modelo LS-04MB-N skymssen CAPACIDADE NOMINAL DO COPO: 4 LITROS				
12	485736	<p>Enceradeira Industrial da mais alta tecnologia e qualidade oferecendo maior resistência e durabilidade no seu manuseio. O seu uso é indicado em áreas industriais, comerciais, condomínios e principalmente nos hotéis e hospitais por seu baixo nível de ruído. Acionamento com duplo comando (destros e canhotos) e trava de segurança, alavanca liga e desliga. Rotação 190rpm e cabo elétrico 12mts. Cabo semi-automático com posicionamento de altura acionada através de pedal. Acompanha o Equipamento: 1 Escova de Lavar c/ Flange e 1 Suporte Fixador c/Flange . 1 Escova de polir e disco abrasivo. Rodas de PVC, evitando marcas no piso. - Garantia de 1 ano. Material/Composição Alumínio</p> <p>Rotação da escova (rpm) 190 rpm</p> <p>Aspira líquidos Não</p> <p>Aspira sólidos Não</p> <p>Possui rodinhas Sim</p> <p>Alimentação Energia Elétrica</p> <p>Voltagem 110V ou 220V (não é bivolt)</p> <p>Potência (w) 740W</p> <p>Consumo (Kw/h) 1,16 kw/h</p> <p>Comprimento do fio (cm) 15 metros</p> <p>Portátil (sem fio) Não</p> <p>Cor Cinza</p> <p>Conteúdo da embalagem 1 Enceradeira, 1 escova de lavar e 1 escova de lustrar, 1 disco abrasivo e Manual de Instrução</p> <p>Dimensões aproximadas do produto - cm (AxLxP) 120x50cm</p> <p>Dimensões aproximadas da embalagem do produto - cm (AxLxP) 120x57x67cm</p> <p>Peso aproximado do produto - Kg 30kg</p> <p>Peso aproximado da embalagem c/ produto - Kg 45kg</p> <p>Garantia do fornecedor 12 meses</p> <p>Modelo referência: DC 510 Plus Deep Clean. diAMETRO DA ESCOVA 510MM</p>	un	4	R\$ 3.399,00	R\$ 13.596,00
13	452652	suporte para disco de feltro em madeira com velcro para enceradeira modelo DEEPCLEAN 510MM	un	4	R\$ 154,01	R\$ 616,04
14	307508	disco abrasivo para enceradeira DEEPCLEAN 510mm abrasividade alta na cor preto com 510mm de diâmetro	un	40	R\$ 39,55	R\$ 1.582,00
15	307508	disco abrasivo para enceradeira DEEPCLEAN 510mm abrasividade média na cor verde com 510mm de diâmetro	un	40	R\$ 39,55	R\$ 1.582,00
16	328994	<p>mesa central com tampo, pés e estrutura em aço inox, conatos arredondados, pés tubulares em aço inox, emborrachados.</p> <p>Dimensões: 2m x 1m x 1m</p>	un	10	R\$ 2.712,64	R\$ 27.126,40
17	304601	<p>CALDEIRÃO CILINDRICO INDUSTRIAL. com tampa americana auto gerador de calor. tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento;</p> <p>Construção em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;</p> <p>Panela confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com os cantos arredondados;</p> <p>– Aquecimento através de queimadores multitubulares nas seguintes opções (aço inoxidável para alta temperatura, aço esmaltado, ou aço carbono com aplicação de primer)</p> <p>– Revestimento inferior circular em aço inoxidável;</p> <p>– Manômetro para indicação da pressão de trabalho;</p> <p>– Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; (Opcional em aço inoxidável)</p> <p>– Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado;</p> <p>– Equipado com válvula de segurança;</p>	un	1	R\$ 19.500,00	R\$ 19.500,00

		<ul style="list-style-type: none"> – Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); – Sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piesoeletric; capacidade 100 litros				
18	457083	<p>"CALDEIRÃO CILINDRICO INDUSTRIAL. com tampa americana auto gerador de calor. tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento;</p> <p>Construção em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;</p> <p>Panela confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com os cantos arredondados;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aquecimento através de queimadores multitubulares nas seguintes opções (aço inoxidável para alta temperatura, aço esmaltado, ou aço carbono com aplicação de primer) – Revestimento inferior circular em aço inoxidável; – Manômetro para indicação da pressão de trabalho; – Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; (Opcional em aço inoxidável) – Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado; – Equipado com válvula de segurança; – Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); – Sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piesoeletric; capacidade 200 litros"	un	1	R\$ 21.196,66	R\$ 21.196,66
19	325001	<p>""CALDEIRÃO CILINCRICO INDUSTRIAL. com tampa americana auto gerador de calor. tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento;</p> <p>Construção em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;</p> <p>Panela confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com os cantos arredondados;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aquecimento através de queimadores multitubulares nas seguintes opções (aço inoxidável para alta temperatura, aço esmaltado, ou aço carbono com aplicação de primer) – Revestimento inferior circular em aço inoxidável; – Manômetro para indicação da pressão de trabalho; – Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; (Opcional em aço inoxidável) – Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado; – Equipado com válvula de segurança; – Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); – Sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piesoeletric; capacidade 300 litros	un	1	R\$ 34.801,00	R\$ 34.801,00
		<p>""CALDEIRÃO CILINCRICO INDUSTRIAL. com tampa americana auto gerador de calor. tampa construída em aço inoxidável equipado com pegador tubular e sistema de amortecimento;</p> <p>Construção em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;</p> <p>Panela confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com os cantos arredondados;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aquecimento através de queimadores multitubulares nas seguintes opções (aço inoxidável para alta temperatura, aço esmaltado, ou aço 				

20	402447	<p>carbono com aplicação de primer)</p> <p>– Revestimento inferior circular em aço inoxidável;</p> <p>– Manômetro para indicação da pressão de trabalho;</p> <p>– Estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo; (Opcional em aço inoxidável)</p> <p>– Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula de admissão de vapor Ø 1 1/2", válvula de segurança, deserção e quebra vácuo manômetro e dreno de condensado;</p> <p>– Equipado com válvula de segurança;</p> <p>– Pés tubulares em aço inoxidável com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon);</p> <p>– Sistema de segurança corta chama com acendimento elétrico através de magitric ou piezoelétrico;</p> <p>capacidade 500 litros</p>	un	1	R\$ 35.800,00	R\$ 35.800,00
21	446195	Balcão de distribuição tipo self service. Composto por: balcão self service aquecido TOTALMENTE EM AÇO INOX com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 200mm. com estufa própria guia para GN trabalhando a 75°C. Com corre bandeja articulável e protetor salivar curvo em vidro transparente marca referencia ELVI termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. com rodízios. Este item esta condicionado ao item 22 por compatibilidade e ergonomia.	un	2	R\$ 15.600,00	R\$ 31.200,00
22	446195	balcão self service REFRIGERADO TOTALMENTE EM AÇO INOX com capacidade para 5 GN1/1 com profundidade de 100mm. com refrigerador próprio para guia de GN trabalhando entre 2 e 6 ° C. Com corre bandeja articulável e protetor salivar curvo em vidro transparente. marca referencia ELVI. termostato digital. Gabinete fechado com porta para acesso ao dreno e termostato. com rodízios. Este item esta condicionado ao item 21 por compatibilidade e ergonomia.	un	2	R\$ 15.993,00	R\$ 31.986,00
23	457009	<p>cafeteira a vapor Construída em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8;</p> <p>– Reservatório inferior de água e superior de café com tampa;– Sistema de café coado através de chuveiro e tubulação;– Câmara interna de pressurização de água por ebulição à 90°C;– Anel superior de sustentação de coador de café ;– Coador de café em aço inoxidável com alça removível e tecido atóxico para processo de filtragem;– Termômetro analógico de temperatura;– Aquecimento a vapor direto através de caldeira geradora de vapor (CLIENTE) com funcionamento em baixa pressão:0,3 a 0,5 kg/cm² (7 lbs Psi)– Válvula de aeração quebra vácuo na camisa de vapor– Válvula de admissão de vapor angular Ø1";– Conjunto de níveis para água e café;– Torneira de alívio e controle de pressurização de água quente (altura: 270mm);– Duas torneiras em aço inoxidável para saída de café do depósito superior (altura: 820mm);– Válvula de fecho rápido de admissão de água;– Válvula de escoamento para limpeza e manutenção do depósito inferior de água;– Pés tubulares em aço inoxidável ø1 1/2" com niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Modelos referencia CFVHL-100 cozilAlimentação vapor Dimensões ø565×1450(mm)Capacidade 100 litrosConsumo20,0 (kg /h)C. 220V trifásica</p>	un	1	R\$ 18.780,00	R\$ 18.780,00
24	308631	<p>FORNO PARA PANIFICAÇÃO a gás PROGRAMÁVEL. Produtos altos: 16 assadeiras 60x80cm; Produtos baixos: 25 assadeiras 60x80cm. Produção: Até 650 pães franceses crus de 65g por ciclo. Tensão: 220V trifásico . Dimensões (alt. × larg. × prof.): 2138mm x 1144mm x 1951mm.</p> <p>Armazena 100 receitas com até 4 passos cada, mais um passo de Pré Aquecimento; Conexão USB para importação e exportação de receita; Controle de temperatura de 50°C a 250°; Construídos em aço inoxidável; Isolamento de alta performance ; Aquecimento por queimador atmosférico e trocadores de calor;Convecção com circulação de ar por turbinas de alta performance, com sistema de</p>	un	1	R\$ 117.630,00	R\$ 117.630,00

		reversão: 3 turbinas. Porta com vidro duplo temperado; Vapor gerado por injeção de água no início do passo; Função: Convecção Off para confeitaria; Sistema de Iluminação de câmara; Uso eficiente de energia; 1 ano de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural). INCLUSO OS SEGUINTE ACESSÓRIOS OPCIONAIS: Coifa Carenagem (sem sistema de Exaustão). 2 CARROS gaiola 16 níveis com suporte para assadeiras. Modelo referencia pratica E 650 PGR.				
25	307130	Estante em aço inox com plano perfurado. Dimensionamento: 1400x500x1800mm. Espessura da chapa: 20mm. Capacidade de 300litros por plano de carga. Quatro planos lisos ou perfurados com reguladores de altura; – Plano adicional, totalizando cinco planos (opcional); – Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida; – Montantes com perfis especiais;- Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6.0 (nylon).	un	10	R\$ 2.740,00	27.400,00
26	463054	Armário Roupeiro De Aço Guarda-Volume Vestiário 08 Portas Grandes. Armário Roupeiro de aço para vestiário, produzido em aço chapa 26 0,45mm, possui 08 portas com venezianas para ventilação, compartimentos de tamanhos grandes independentes sem divisórias internas, fechamento das portas através de pitão para cadeado. Características: - Quantidade de Portas: 08 - Cor: Cinza Padrão - Chapa: 26 / 0,45mm - Medida das Portas/ Vãos: 092Alt x 027Larg - Sistema de Ventilação: Veneziana - Fechamento: Pitão para Cadeado - Quantidade de cabides por porta: 2 - Pés removíveis: Não - Desmontável: Não (Exceto portas que podem ser trocadas). - Pintura: Epóxi Pó Altura: 198cm Largura: 126cm Profundidade: 042cm Peso: 50kg	un	6	R\$ 2.530,00	R\$ 15.180,00
27	445090	PASS-THROUGH VERTICAL AQUECIDO. Corpo externo em aço inoxidável;- Corpo interno em alumínio liso naval (opcional: em aço inoxidável);- Isolamento térmico em lã de rocha;- Portas em aço inoxidável inteiriças equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores laterais em poliamida 6.0 (nylon);- Dobradiças em aço inoxidável;- Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gn 1/1 gastronorm (gns não inclusos);- Grades não inclusas;- Aquecimento por resistências elétricas blindadas laterais;Gaveta umidificadora removível;- Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos;- Termocontrolador digital de temperatura;- Temperatura de trabalho: até 85°C;- Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Modelo REFERENCIA: PAVC-700 COZILDimensões 700x800x2050(mm)Qtde. Portas 2(unidades)Capacidade 35(gn 1/1-65)Volume Interno560(litros)Potência(kw)2,0 – 220V mono.	un	2	R\$ 6.900,00	R\$ 13.800,00
28	445090	PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO Construído em aço Inox AISI 304;- Corpo externo: Frente, laterais em portas em aço Inox AISI 304 com teto e fundo em alumínio liso naval.- Corpo interno em alumínio liso naval (Opcional Inox – Verificar código);- Isolamento em poliuretano de alta densidade;- Portas em aço Inox AISI 304 equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais embutidos ou portas com reaquecimento em alumínio e vidro duplo transparente com sistema anti- umidificação;- Dobradiças em aço Inox AISI 304;- Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente gastronorm 1/1 (gn's não inclusos);- Grades não inclusas;- Sistema de refrigeração especial	un	2	R\$ 6.900,00	R\$ 13.800,00

		através de ar forçado;– Unidade de refrigeração incorporada;– Degelo automático com o sistema frost-free;– Termocontrolador digital de temperatura;– Temperatura de trabalho: +2°C a +6°C gás ecológico R134A;– Pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon). Modelo REFERENCIA PRVTC-2P COZIL Dimensões 700X855X2050 (mm)Quantidade de Portas 2Capacidade 34 (GN 1 /1-65)Volume Interno 560(litros)PotênciaCompressor (HP) ½				
29	442574	Resfriadores de Água Indicado para o resfriamento de massas no processo de mistura. INFORMAÇÕES TÉCNICAS → Capacidade: de 100 L de água. → Produção: 45L/h. → Tensão: 220V monofásico. → Dimensões (alt. × larg. × prof.): 1504mm X 505mm X 705mm. CARACTERÍSTICAS → Setpoint de temperatura da água de 2 °C. → Medidor de dosagem preciso. → Reservatório com isolamento em poliuretano injetado. → Bomba de água para abastecimento e recirculação. → Função Padeiro Noturno para garantir a água gelada na primeira hora de produção. → Construção em aço inoxidável. → Rodízios para movimentação. → Funcionamento em ambientes com temperatura de até 40°C. → Calibração manual de fácil acesso. → Display de fácil operação. → Compressor de 1 hp. → Proteção anti-congelamento. → Mangueira com ponteira em aço inoxidável em formato de gancho para fácil aplicação. ACESSÓRIOS DE SÉRIE → Mangueira de entrada. → Mangueira de saída.	un	1	R\$ 24.800,00	R\$ 24.800,00
30	304570	modeladora de pães com capacidade de pães de ate 500g. Dimensões: 1110x740x750mm. fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi. Possui um gabinete fechado , com mancais em polipropileno injetado, rolamentos blindados, cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros, sistema de troca de feltros, sem necessidade de desmontar a máquina para a troca do mesmo. com botao de liga e desliga e botão de emergencia.Equipamento de acordo com a norma de segurança NR12; ■ Possui proteção móvel intertravada, que impede o acesso à área dos rolos e dos demais componentes de movimentação dos feltros e que, ao aberta, efetua a parada imediata; Equipamento 110 ou 220v. A voltagem será decidida no momento do empenho. peso do equipamento 120kg MODELO REFERENCIA GPANIZ MPS500	un	1	R\$ 9.775,58	R\$ 9.775,58
31	611222	cilindro sovador. Dimensões 1715 mm 865 mm 1520 mm em aço inox, motor 2 CV 6P 220/380V Trifásico peso do equipamento: 425 kg. capacidade de produção 20kg de massa pronta. Rolamentos duplos. Funcionamento suave e silencioso. Alta durabilidade e baixo índice de manutenção. CONstruído em aço inox com Bandejas em aço inox. 135rpm. MODELO REFERENCIA GPANIZ CSP600 EQUIPAMENTO 220V TRIFASICO.	un	1	R\$ 36.699,00	R\$ 36.699,00
		amassadeira para a produção dos mais variados tipos de massas pesadas de panificação, como pães (francês, baguette, sírio, italiano, caseiro, de forma, integral, hamburguer e artesanal), panetones, donuts, brioches, croissants, empadas e pizzas. A masseira espiral é o equipamento ideal para a produção de massas				

32	445456	em regime de trabalho intenso, com baixo nível de ruído, misturando a massa com cuidado, desenvolvendo a estrutura do glúten e atingindo o ponto de véu. Capacidade: 80 kg de massa pronta; Painel de controle frontal superior DIGITAL, com DUAS velocidades, teclas de liga/desliga /reset, controle de velocidades manual/automática, TEMPORIZADOR para a programação do tempo em cada velocidade, ILUMINAÇÃO da cuba e display indicativo. Mecânica resistente e silenciosa por correias e correntes; 2 velocidades; Ampla abertura da grade, facilitando o manuseio; Motor potente; Cuba giratória em aço inox 304, estampada em peça única; Batedor espiral em ferro fundido ou em aço inox 304; Estrutura em aço inox 430. Sistema de contenção da farinha; Iluminação da cuba; Sapata niveladora; Opcional de raspador para pão de queijo. MODELO REFERENCIA GPANIZ AE80G2. Dimensões (altura X largura X comprimento) 1.530x780x1.290mm	un	1	R\$ 56.752,55	R\$ 56.752,55
33	450917	batedeira planetária. CAPACIDADE 36 litros. INDICAÇÃO Ideal para fabricação de produtos de confeitaria (massas leves, pastosas e líquidas). CARACTERÍSTICAS Permite programar eletronicamente os tempos de mistura e os 10 níveis de velocidades; As velocidades são controladas por inversor de frequência proporcionando maior eficiência e economia de energia; Equipada com grade de segurança, tacho em aço inoxidável removível e três tipos de batedores intercambiáveis: Globo, leque e gancho; Suporte do tacho com movimentação vertical e com 03 pontos de fixação (laterais e traseiro); Estrutura reforçada e conjunto mecânico de precisão, que transferem ao equipamento baixo nível de ruído e manutenção simplificada; Higienização: Design moderno e dentro de conceitos que facilitam a limpeza; Bocal Alimentador: Dispositivo para introduzir ingredientes durante o funcionamento; Itens de segurança: Grade deslizante de proteção e botão de emergência, que quando acionado interrompe o funcionamento do equipamento; Componentes elétricos/eletrônicos certificados, permitindo automação, segurança, praticidade e economia energética; Acompanha carro para movimentação do tacho; Comando auxiliar alternativo, que permite o acionamento no caso de pane no sistema eletrônico principal; Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR-12. Dimensionamento: 1393mm altura x 775mm largura x 1034mm profundidade. 270kg. 220V trifásico. 2,2Kw e 16A	un	1	R\$ 11.800,40	R\$ 11.800,40
34	445088	cortador de vegetais em folha com sistema de esteira. Equipamento totalmente em aço inoxidável. Dimensionamento: 590mmx1040mmx1010mm. Peso 170kg. 1,5kw produção de 200 a 500kg/h. Modelo referencia MMT170 INCALFER	un	1	R\$ 65.000,00	R\$ 65.000,00
35	443716	centrífuga extratora de água superficial de alimentos. Totalmente em aço inoxidável. Sistema auto centrante que elimina a trepidação do equipamento. Aceleração gradual e desaceleração gradual. Alarme sonoro, tampa de segurança. Temporizador automático. Dimensionamento: 624mmx900mmx757mm. Peso 122kg. 0,75kw produção de 100 a 300kg/h. Modelo referencia: CE410 INCANFEX	un	1	R\$ 29.510,80	R\$ 29.510,80
36	391377	LAVA BOTAS, MATERIAL:AÇO INOX, TIPO SISTEMA:DE CALHA PARA UMA PESSOA, APLICAÇÃO:AGROINDÚSTRIA	un	4	R\$ 1.841,47	R\$ 7.365,88
		LAVADOURA MECÂNICA DE LOUÇA INDUSTRIAL. CAPACIDADE MECÂNICA: capacidademédia de 270 gavetas /hora. Cada gaveta acomoda até 18 pratos rasos ou fundos, ou 24 pires, ou 18 pratos de sobremesa ou até 9 bandejas, ou 150 talheres diversos ou 25 xícaras, ou 25 copos, ou vários pequenos utensílios como molheiras e cumbucas. CONSTRUÇÃO: Totalmente construída em painel de aço inox duplo proporcionando redução de ruídos e dispersão de calor para o ambiente, cobertura, porta dupla, estrutura, braços e painel de comando em aço inoxidável AISI 304. Demais				

37	239726	<p>materiais utilizados oferecem resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos. Possui cestos coletores de resíduos estampados em aço inoxidável. Equipada com dispositivo que interrompe o ciclo, caso a porta seja aberta durante a operação. Temporizador eletrônico que interrompe o funcionamento das resistências quando não há passagem de gavetas pelo interior da máquina. Dispõe de três braços de pré-lavagem, quatro braços de lavagem e dois braços de enxágue especialmente desenhados com bicos anti-entupimento alinhados em 2, sendo cada um com um ângulo de atuação específico para maior cobertura da área de lavagem sem colidir os jatos entre si. TANQUE DE PRÉ-LAVAGEM: 45 litros TANQUE DE LAVAGEM: 69 litros.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: Equipada com dispositivo de aviso digital no painel e que interrompe o ciclo caso a porta seja abertura durante a operação e se houver gavetas (racks) dentro da lavadora. Dispõe de controlador automático de nível e temperatura com sistema THERMOSTOP para garantir temperaturas mínimas de lavagem/enxágue, . Sistema de proteção contra travamento dos racks no sistema de avanço da lavadora. Painel digital completo com avisos coloridos da fase de operação da lavadora. Duplo sistema de filtragem no tanque para garantir maior eficiência da lavagem sem a necessidade de paradas constantes para limpeza dos filtros. Aquecedor de enxágüe de grande capacidade de sanitização Tanque inteiramente estampado com filtro em aço inoxidável Construção com paredes duplas Bomba autodrenável Painel de comando completo “softtouch” com termômetros da lavagem e enxágüe. Tanque estampado com cantos arredondados para permitir limpeza rápida e não acumular resíduos em Cantos .Sistema de filtros integrais.</p> <p>Motores:</p> <p>Pré-lavagem: 1,1 cv Avanço: 0,2 cv</p> <p>Lavagem: 2,0 cv. Transportador: 0,2 cv.</p> <p>Moto-bomba de enxágüe: 0,2 cv.</p> <p>Temperatura: Lavagem – 55oC a 65oC e Enxágüe – 80oC a 90oC</p> <p>Aquecimento da lavagem: 9,5 kW</p> <p>Aquecimento de enxágüe: 25,5 Kw</p> <p>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA:</p> <p>Consumos: Água: 330 litros / hora.</p> <p>Elétrico: 41,5 kW / hora (água a temperatura de 25oC).</p> <p>Capacidade do tanque de: Lavagem: 69 litros e Enxágüe: 17 litros</p> <p>Pressão de água (bar): 1,5 a 4,0</p> <p>Alimentação: 220Vtrifásico</p> <p>DIMENSÕES APROXIMADAS (mm):</p> <p>Altura útil da câmara: 400mm</p> <p>Altura: 1.595</p> <p>Altura com a porta aberta: 2.025</p> <p>Peso Líquido: 250 kg</p> <p>Largura: 1.150</p> <p>Peso Bruto: 270 kg</p> <p>Profundidade: 770</p> <p>Avanço reversível (lado da operação) Exclusivo sistema de lavagem “Idrowash”</p> <p>Porta de abertura Enxágüe econômico</p> <p>Acessórios inclusos</p> <p>Túnel de secagem</p> <p>Cobertura extensora</p> <p>Mesas auxiliares de entrada e saída com 1,5m de comprimento em aço inox 304</p> <p>Gavetas:</p> <p>6 gavetas para pratos</p> <p>6 gavetas para bandejas</p> <p>6 gavetas com 16 copinhos</p> <p>microndas branco. Capacidade 34 litros. Voltagem110v. Eficiência</p>	un	1	R\$ 251.566,37	R\$ 251.566,37

38	446092	Energética Painel Touchscreen Funções Desodorizador Características da Porta / Tampo Porta de Vidro / Puxador embutido na cor prata Tipo de Fogão Elétrico Capacidade (litros) 34 litros com prato giratório, função descongelar e ajuste de potencia.	un	2	R\$ 765,40	R\$ 1.530,80
39	462874	LAVADORA DE ALTA PRESSÃO 110V 60Hz - IDEAL PARA LAVAR: Essa lavadora de alta pressão é indicada para o uso nas tarefas do dia a dia, removendo sujeiras dos mais variados tipos de superfícies e objetos - PORTA-ACESSÓRIOS Permite acomodar a baioneta, lança e mangueira em locais adequados, facilitando a movimentação do produto - MANGUEIRA DE ALTA PRESSÃO DE 5 M Oferece maior autonomia no trabalho - SEGURANÇA E ECONOMIA Tecnologia utilizada para economia de água e energia. Além disso, a trava da mangueira oferece mais segurança. - APLICADOR DE DETERGENTE A bravo já vem equipada com um acessório próprio para a aplicação de produtos de limpeza. - 2 TIPO DE BICO Ideal para limpezas profundas. Mais precisão e eficiência. Permite controlar a saída de água: leque ou concentrado. Especificações: - Voltagem: 110v - Potência elétrica: 1700 W - Pressão máxima: 1800 PSI - Vazão: 360 L/h - Motor: Indução - Tamanho da mangueira: 5 m - Tipo da mangueira: Mangueira de nylon Conteúdo da Embalagem: - 1 de Alta Pressão; - 1 Lança Com Bico regulável; - 1 Lança com Bico Turbo; - 1 Mangueira de Alta Pressão; - 1 Engate Rápido; - 1 Aplicador de detergente. - Garantia: 12 meses Informações complementares Potência 1700 W Voltagem 127 V modelo referencia WAP BRAVO 2550	un	2	R\$ 2.202,68	R\$ 4.405,36
40	462874	Lavadora de Alta Pressão - 220V Uma lavadora de pressão de uso semi-profissional! A Wap Premium é um equipamento muito robusto e confiável para aplicações especializadas. . Vem com mangueira profissional com trama de aço de 5 metros de comprimento. Características: - Uso c/ detergente: Sim Acessórios - Lança bico turbo Especificações: - Pressão: 1.900 Libras - Vazão: 420 L/h - Comprimento do fio: 5,0 m - Potência (W): 1.900 - Tensão /Voltagem: 220V Dimensões: - Altura: 40,00 cm - Largura: 30,00 cm - Profundidade: 83,00 cm - Peso: 15,50 Kg Cor: Amarelo - Voltagem: 220 VOLTS Garantia: 12 meses contra defeitos de fabrica MODELO REFERENCIA: Wap Extreme Turbo 2800 - Laranja e Preto	un	2	R\$ 2.202,68	R\$ 4.405,36
41	451453	fogão industrial. Quantidade de Bocas: 2 Bocas Chama Especial: Chama Dupla Tipo de Fogão: Industrial Grelhas: 30x30 cm Porta Painéis: Sim Queimadores: 1 Queimador Simples e 1 Queimador Duplo Ferro fundido: Sim Baixa pressão: Sim Dimensão e Peso: Produto com embalagem (CxLxA): 73 x 49 x 83 cm Produto com embalagem: 14,530 Kg	un	1	R\$ 1.200,00	R\$ 1.200,00
42	254618	BALANÇA DE PISO bivolt Voltagem Bivolt, Pés de borracha reguláveis, Bandeja de pesagem em aço Peso liq. aproximado do produto (Kg) 16,3 Peso Máximo Recomendado (kg) 200 Dimensões do produto - cm (AxLxP) 81x50x56cm Características do visor Digital Cor Preta Precisão 50g Alimentação Bivolt Funções Pesagem Capacidade 200kg. corpo em aço carbono e pintura eletrostática.	un	2	R\$ 5.560,00	R\$ 11.120,00

43	474332	Armário panificação, material: aço inox, altura: 1.93 m, largura: 63 cm, profundidade: 74 cm, características adicionais: pés com rodízios, capacidade: 20	un	6	R\$ 4.322,50	R\$ 25.935,00
44	436956	"fogão baixo a gás. Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampo superior em aço inoxidável; Grelhas em ferro fundido medindo 500x500mm; Queimador em ferro fundido tipo coroa Ø295mm ou cachimbo Ø100mm; Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo; Manípulos em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama; Pannel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser; Bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável; Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; Montantes estruturais em aço inoxidável com perfil especial e niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon); Chapa de sobrepor proporcional a duas grelhas. Dimensões: 2500x1300x600mm. Com 8 queimadores duplos e 8 grelhas. Potência (GLP-Btu/ GN-kcal/h): 391.206/ 98.588. Consumo (GLP-kg/h/ GN-m³/h): 8,39/10,62. Modelo referência: cozil FGCIL5-8D"	un	1	R\$ 20.488,00	R\$ 20.488,00
45	463493	jogo de queimador completo composto por: Queimador coroa completo. Queimador sem miolo completo. Tubo de ligação. compatível com fogão marca cozil modelo FGCIL5-8D	un	16	R\$ 1.190,00	R\$ 19.040,00
46	463493	Galeria para caldeirão modelo CGVG-100, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-200, com capacidade para 200 litros da marca Grunox.	un	2	R\$ 5.074,78	R\$ 10.149,56
47	463493	Galeria para caldeirão modelo CGVG-200, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-200, com capacidade para 200 litros da marca Grunox.	un	2	R\$ 5.074,78	R\$ 10.149,56
48	463493	Galeria para caldeirão modelo CGVG-300, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-300, com capacidade para 300 litros da marca Grunox.	un	2	R\$ 5.074,78	R\$ 10.149,56
49	463493	Galeria para caldeirão modelo CGVG-500, fabricado com quadro de cantoneira composto de 8 queimadores especiais com furos de 1mm, injetor em latão com regulagem de ar compatível com o modelo CGVG-500, com capacidade para 500 litros da marca Grunox.	un	2	R\$ 5.074,78	R\$ 10.149,56
50	473234	cortina de ar Cortina Ar Material: Metal E Plástico Comprimento: 200 CM Potência: 320 W Tensão: 220 V Vazão: 2.750 M3/H Características Adicionais: Com Controle Remoto	un	4	R\$ 1.448,55	R\$ 5.794,20
51	453299	Cortina Ar Material: Metal E Plástico Comprimento: 150 CM Potência: 280 W Tensão: 220 V Vazão: 2.400 M3 com controle remoto	un	4	R\$ 986,47	R\$ 3.945,88
52	452993	Cortina Ar Material: Metal E Plástico Comprimento: 120 CM Potência: 240 W Vazão: 1.900 M3/MIN Aplicação: Fluxo Laminar Características Adicionais: Com Controle Remoto	un	4	R\$ 954,51	R\$ 3.818,04
53	608104	Carrinho de carga 2x1 Junior em alumínio com extensor F3 – 225 /450kg Posição horizontal (plataforma) Altura: 1.015mm Largura quadro: 300mm Largura total: 530mm Comprimento da plataforma: 965mm Comprimento total em 04 rodas: 1.200mm Capacidade de carga: 450 kg Posição vertical (tipo “L”) Altura: 1.300mm Largura quadro: 300mm Largura total: 530mm Profundidade nariz: 190mm x 355mm Capacidade de carga: 225 kg	un	2	R\$ 3.089,00	R\$ 6.178,00
		forno combinado 20 GNs 1/1 x 65mm.Tensão: 220V trifásico Dimensões (alt. x larg. x prof.): 1960mm x 1064mm x 1027mm. Central de cocção inteligente com as seguintes características: Cocção inteligente; Cocção múltipla; Cocção noturna; Ar quente; Vapor; Vapor combinado; Regenerar;				

54	258390	Delta T: essencial para preparos mais cuidadosos, como rosbife; Higienização inteligente. Operação Controle de temperatura de 30° C a 300°C; Controle de vapor ajustável de 0% a 100%; Controle de velocidade das turbinas em 5 níveis; Autodiagnóstico: verifica o status dos sensores do equipamento; Conectividade IOK via Wi-Fi ou cabo de rede RJ45; Porta USB para relatórios HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e configurações; Minhas receitas: armazenamento para até 1000 receitas, com até 12 passos cada. Função Favoritos: ativa sua receita em apenas dois toques; Função Esfriar. Estrutura Construído 100% em aço inoxidável; Steam Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da injeção de vapor; Dry Power: exclusiva tecnologia para controle preciso da extração de vapor; Controle de clima: tecnologia precisa que gerencia a injeção do vapor, com o Steam Power ou a extração de umidade, com o Dry Power; Porta com vidro duplo temperado; Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização; Coifa coletora de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha; Isolamento térmico em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade; Sensor de temperatura para monitoramento da câmara; Inversão da rotação da turbina (trabalho em sentido horário e anti-horário); Placas eletrônicas encapsuladas em caixa protetora; Convecção de ar forçada por meio de turbinas de alta rotação; Uso eficiente de energia; 25 meses de garantia para peças e mão de obra (exceto itens de desgaste natural).	un	2	R\$ 130.160,00	R\$ 260.320,00
----	--------	---	----	---	----------------	----------------

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.464.500,49

Todas as cotações foram feitas através do sistema de Pesquisa de Preços que está disponível dentro do site do COMPRASNET.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando a utilização dos produtos no restaurante institucional do campus, os produtos serão solicitados conforme necessidade particular de cada um deles. Desta forma, não será considerada entrega programada.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Os itens 21 e 22, respectivamente, precisam estar atrelados para a contratação. Demais itens não apresenta correlação

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

contratação está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e os itens a serem adquiridos constam no Planejamento Anual para o ano de 2023, registrados no PGC, na DFD 05 de 2022 e DFD 194 de 2022

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição dos itens que constam deste Estudo Técnico Preliminar permitirão atender o restaurante estudantil de maneira a manter o fornecimento de alimentação de forma variada e segura microbiologicamente.

13. Providências a serem Adotadas

As entregas serão solicitadas conforme a possibilidade de substituição dos equipamentos e necessidades de peça de reposição reserva.

14. Possíveis Impactos Ambientais

a troca de equipamentos e correta manutenção dos mesmos permite uma economia que gera menor impacto ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os preços praticados e quantitativos buscam atender de maneira completa o Restaurante Estudantil e permitir uma oferta eficiente de alimentos e preparações considerando a mão de obra disponível.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

TATHIANA DAMITO BALDINI PALLOS

nutricionista



Assinou eletronicamente em 10/11/2023 às 11:40:36.

CLELIA MARA TARDELLI

coordenadora geral de assistência ao educando



Assinou eletronicamente em 10/11/2023 às 16:25:26.

