

CNPJ: 87.613.105/0001-02  
Rua Cel. Julio Pereira dos Santos, 465  
C.E.P.: 98590-000 - Santo Augusto - RS

Processo Administrativo: 158/2018  
Processo de Licitação: 158/2018  
Data do Processo: 06/11/2018

Folha: 1/5

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

O(a) Prefeito Municipal, NALDO WIEGERT, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente sob Lei nº 10.520/02 e em face aos princípios ordenados através da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos:

- a) Processo Nr.: 158/2018  
b) Licitação Nr.: 90/2018-PR  
c) Modalidade: PREGÃO PRESENCIAL  
d) Data Homologação: 30/11/2018  
e) Objeto da Licitação: Contratação, através de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, para eventual e futuro fornecimento de equipamentos e material permanente destinados ao Setor de Alimentação Escolar, coordenado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura-SMEC, por um período de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, conforme especificações constantes do Termo de Referência, anexo ao Edital (ANEXO I).

(em Reais R\$)

f) Fornecedores e Itens declarados Vencedores (cfe. cotação): Unid. Quantidade Desccto (%) Preço Unitário Total do Item

**KALINOVSKI & KALINOVSKI LTDA. ME (10363)**

1	Amassadeira conjugada com extrusor, para prepara massas pesadas como massas de pães, pizzas, cucas, etc. Com capacidade máxima de 5 kg de massa pronta. Acoplada com estrutura de massas e biscoitos chamado de extrusor que possui capacidade de 15 kg de massa por hora. Com estrutura em chapa de aço SAE 1020, cuba em aço inox 304, pás amassadoras fixas em mancais rolamentos e extrusora constituída de bronze. Ainda com dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais, que proporcionam menor ruído e aumentam a resistência. Funcionamento independente da amassadeira com a extrusora. Potência do motor de 1/2 CV = 4 polos, velocidade de: 50 RPM e consumo médio de 0,55 Kw/h. Peso bruto do equipamento em média de: 61 Kgs, medindo: 610mm x 490mm x 510mm. Diâmetro dos rolos 50 x 250mm. Voltagem de 220 volts. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi AELI 520	UN	1,00	0,0000	7.000,00	7.000,00
2	Amassadeira de mesa, estrutura em aço com pintura epóxi, carenagem e tampa em polímero de alta resistência, cuba e bandeja em aço inox, semi-rápida basculante, extrusora para 7 tipos de massas e 4 tipos de biscoitos, socador para massas, bocal em bronze. Contendo também Kit para moer carne, com pino central, navalha, chapa e bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho e bandeja em aço inox, cuba em aço inox 304, pás amassadoras fixas em mancais rolamentos, extrusora constituída de bronze, dispositivo de segurança na tampa da cuba, rolamentos blindados, transmissão por polias e engrenagens em ferro fundido nodular com dentes helicoidais, que proporcionam menor ruído e aumentam a resistência. Funcionamento independente da amassadeira com a extrusora, potência do motor de 1/2 CV = 4 polos, velocidade de 50 rpm. Capacidade mínima: 5 Kg. Tensão: 220 V. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi AELI 520	UN	1,00	0,0000	4.750,00	4.750,00
5	Balança de mesa com capacidade de pesar até 30 kg, com precisão de quilos, gramas e miligramas. Com display de cristal líquido com backlight, bateria interna recarregável, carregador de bateria automático, desligamento automático, fonte adaptadora multi voltagem, gabinete de plástico ABS, função de pré-empacotamento, proteção contra interferências e sobrecargas, configuração de datas, prato de pesagem de fácil higienização, teclado de fácil digitação, saída de dados. Com divisão de 5g de 0 a 15kg, e divisão de 10g de 15 a 30kg. Capacidade de tara: 14,995kg. Garantia de 1 ano. - Marca: Ramusa DPR	UN	2,00	0,0000	575,00	1.150,00
7	Batedeira planetária industrial - 18 litros - batedores em alumínio especiais para cada função (globo, raquete e espiral); velocidade em seis estágios; cuba em aço inoxidável; capacidade: 18 litros. Tensão: 220V. Consumo de 0,38kw/h. Potência 0,75 kw. Garantia de 01 ano. - Marca: Braesi BP18	UN	1,00	0,0000	5.160,00	5.160,00

Santo Augusto, 30 de Novembro de 2018.

-----  
NALDO WIEGERT  
Prefeito Municipal

CNPJ: 87.613.105/0001-02  
Rua Cel. Julio Pereira dos Santos, 465  
C.E.P.: 98590-000 - Santo Augusto - RS

Processo Administrativo: 158/2018  
Processo de Licitação: 158/2018  
Data do Processo: 06/11/2018

Folha: 2/5

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

**KALINOVSKI & KALINOVSKI LTDA. ME (10363)**

8	Batedeira planetária, destinada a misturar e bater massas médias. Seis variações de velocidade. Grade de segurança que impede o acesso das mãos do usuário nas partes móveis do equipamento, enquadrando-se com as normas do Ministério do Trabalho. A fixação da tampa é feita através de um sistema isento de interferências de vibrações oriundas do motor e do ambiente externo. Capacidade de mistura de 12 litros, com potência de 1/3Cv mono, consumo de 0,25 Kw/h. Com dimensões aproximadas de (alt. x larg. x comp.): 560 X 315 X 695mm. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi BP12	UN	1,00	0,0000	4.520,00	4.520,00
9	Batedeira planetária, estrutura em aço carbono com pintura epóxi ou em aço inox escovado 430, com cuba de aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em alumínio e com quatro velocidades diferentes com inversor. Com sistema de redução de velocidade através de caixa redutora que dispensa lubrificação. Com protetor da cuba em policarbonato transparente e fechamento superior em polipropileno. Com troca de velocidade realizada por inversor de frequência. Capacidade 12 litros, potência 1/2 Cv, consumo de 0,38 Kw/h, dimensões aproximadamente de: 725x335x555mm, pensando em média 32 Kg. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi BP 12	UN	1,00	0,0000	3.260,00	3.260,00
12	Carro funcional para limpeza, com três prateleiras, suporte para balde e encaixes para cabos e acessórios. Contém saco de recolhimento para acomodação de saco de lixo com sistema de fixação através de hastes, evitando o rompimento das bordas do saco, com abertura superior com tampa e abertura lateral com zíper. Acompanha balde espremedor Dobló para duas águas, cabo telescópico, haste Americana Refil Loop com cinta e placa sinalizadora "Piso Molhado". Garantia de 1 ano. - Marca: JSN W3	UN	1,00	0,0000	1.125,00	1.125,00
13	Cilindro de Mesa em Inox para sovar e laminar massas. Com sistema rápido de abertura e engrenagem em aço temperado; Atende as normas de segurança NR 12; com grade segurança que impossibilita o acesso aos rolos com a máquina em funcionamento, proporcionando maior segurança ao operador. Especificações Técnicas: Capacidade: 3 Kg de massa por operação; Potência: 1/2 cv; Frequência: 50/60 Hz; Tensão: 220 v; Altura: 560 mm; Frente: 560 mm; Profundidade: 440 mm; Peso líquido: 43 kg. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi CB30	UN	1,00	0,0000	2.820,00	2.820,00
14	Cilindro ou laminador de massas para uso com massas pesadas, com rolos em aço SAE 1020, revestidos em cromo duro, montados em mancais de ferro fundido. Rolamentos com blindagem especiais. Redução de velocidade através de polias e engrenagens com correntes ASA 35. Regulagem prática de espessura por manípulo lateral. Para maior segurança, deve ter motor totalmente fechado com arramado sobre os rolos, para evitar o contato com o operador. Com acabamento em pintura epóxi. Bandeja em aço inox ou epóxi, com pedestal. Com produção de 7Kg, potência de motor de 1CV, velocidade de: 75 RPM, rolos com dimensões de: 75 x 390mm. Equipamento todo com dimensões de 1300 x 680 x 730mm. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi CBPI37	UN	1,00	0,0000	4.180,00	4.180,00
15	Cortador de legumes grande, em aço inox e alumínio, com tripé confeccionado em polipropileno, aço inox e alumínio, antiaderente. Com opção de navalhas cambiáveis, nos cortes de 6, 8, 10 e 12mm. Dimensões mínimas de: A 114 x L 40 x P 48cm. Espessura mínima de 8mm, pintura eletrostática. Acompanha kits de navalhas para corte de 6, 8, 10 e 12mm. Garantia de 1 ano. - Marca: Usifaz Grande	UN	1,00	0,0000	305,00	305,00
32	Exaustor para cozinha industrial, tipo axial, com pintura eletrostática epóxi e chave de reversão (exaustão e ventilação), silencioso, medindo em diâmetro 50cm. Voltagem de 220v, potência de 250W, rotação de 1500 rpm. Garantia de 1 ano. - Marca: Usifaz 50 cm	UN	2,00	0,0000	360,00	720,00
33	Extrator de sucos ou espremedor para extrair suco de laranja e limões. Acompanha copo com peneira e duas castanhas: uma para espremer limões e outra para laranjas. Gabinete e câmara de líquidos em aço inox, com motor de 1/2 cv/ 500W para alto rendimento. Velocidade: 1750 rpm, Voltagem: 220V. Garantia de 1 ano. - Marca: Usifaz Grande	UN	6,00	0,0000	1.000,00	6.000,00

Santo Augusto, 30 de Novembro de 2018.

-----  
NALDO WIEGERT  
Prefeito Municipal

CNPJ: 87.613.105/0001-02  
Rua Cel. Julio Pereira dos Santos, 465  
C.E.P.: 98590-000 - Santo Augusto - RS

Processo Administrativo: 158/2018  
Processo de Licitação: 158/2018  
Data do Processo: 06/11/2018

Folha: 3/5

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

**KALINOVSKI & KALINOVSKI LTDA. ME (10363)**

34	Fatiadeira de pão, como capacidade fatiar até 700 pães/h. Composta por lâminas, proteções móveis e fixas, possui a estrutura principal em aço SAE 1020 com pintura em epóxi. Mesa e lâminas em aço inox 304. Corta fatias uniforme de 12 mm de espessura. Possui bandeja na parte inferior do equipamento para resíduos. Consumo de 0,35 Kw/h. Voltagem 220 v. Potência de 1,4 CV. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi FB12	UN	1,00	0,0000	4.150,00	4.150,00
35	Fatiador manual de tomates com estrutura em aço inox escovado, com 12 Laminas de aço inox 304, para fatiar os tomates em fatias de 6,5mm de espessura, com suporte móvel de laminas, lâmina de apoio de legumes, com alça de apoio no equipamento, com puxador de mesa móvel e com ventosas no equipamento para fixação em mesa. Equipamento pesando em média 5kg, medindo aproximadamente 217mm x 349mm x 266mm. Garantia de 1 ano. - Marca: Progas FCB180	UN	1,00	0,0000	515,00	515,00
37	Fogão Industrial de seis bocas com forno e tampa inox. Fogão industrial 6 bocas, 3 duplas de no mínimo 16 cm e 3 simples de no mínimo 10 cm, com paineleiro. Grelhas são 30x30 cm de ferro fundido com 6 pontas com 7 cm de largura entre grelhas. Corpo e mesa de aço carbono super resistente em pintura a pó eletrostático, com base fosfatizada. Gás baixa pressão, varão cromado com tampão e bico de entrada de gás reversível; registro cromado de 1/4; totalmente desmontável para facilitar o transporte e armazenamento; grelhas e queimadores em ferro fundido; altura padrão com pé de no mínimo 80cm e sem pé 25 cm(mesa); tampão no varão para posterior colocação de registro para forno; queimadores com encaixe de fácil remoção para limpeza e manutenção; fácil regulagem de entrada de oxigênio; altura mínima 078, comprimento mínimo de 118cm e largura mínima de 80 cm. Medidas internas do forno: mínimo de A30xL55xC55cm. Manual de instruções. Garantia de 1 ano. - Marca: Progas PMD1603	UN	2,00	0,0000	2.010,00	4.020,00
39	Forno combinado a gás, com as funções disponíveis: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO. Capacidade de GNs 20 un. Deve apresentar controlador de fácil operação e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos ou números. Sistema de lavagem. Sensor de núcleo tem como função determinar o ponto do cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento. Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno. Com tensão monofásica de 220V. Potência Instalada: 0,3Kw, Potência de aquecimento gás: 26600kCal; Consumo energia: 0,1Kw/h; Consumo gás: 1,6kg/h; Entrada de Água (BSP): 3/4". Acompanhado de cavaletes. Garantia de 1 ano. A montagem e instalação do item serão de responsabilidade do fornecedor, devendo fornecer todos os materiais e equipamentos necessários. - Marca: Venancio	UN	1,00	0,0000	27.300,00	27.300,00
40	Forno combinado a gás, com as funções: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO. Capacidade de GNs: 10/12 de 1/1 ou 20/24 de 1/2. Deve apresentar controlador de fácil operação e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos ou números. Sistema de lavagem. Sensor de núcleo tem como função determinar o ponto do cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento. Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno. Com tensão monofásica de 220V. Potência Instalada: 0,3Kw, Potência de aquecimento gás: 17200kCal; Consumo energia: 0,1Kw/h; Consumo gás: 1,2kg/h; Entrada de Água (BSP): 3/4". Medidas aproximadas: Altura do corpo: 1190mm; altura do cavalete: 730mm; largura: 1075mm; profundidade: 770mm. Garantia de 1 ano. A montagem e instalação do item serão de responsabilidade do fornecedor, devendo fornecer todos os materiais e equipamentos necessários. - Marca: Venancio FCDP 10	UN	1,00	0,0000	22.700,00	22.700,00

Santo Augusto, 30 de Novembro de 2018.

-----  
NALDO WIEGERT  
Prefeito Municipal

CNPJ: 87.613.105/0001-02  
Rua Cel. Julio Pereira dos Santos, 465  
C.E.P.: 98590-000 - Santo Augusto - RS

Processo Administrativo: 158/2018  
Processo de Licitação: 158/2018  
Data do Processo: 06/11/2018

Folha: 4/5

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

**KALINOVSKI & KALINOVSKI LTDA. ME (10363)**

41	Forno combinado a gás, com as funções: SECO - COMBINADO - VAPOR REGULÁVEL - REGENERAÇÃO. Capacidade de GNs 6/7 de 1/1 ou 12/14 de ½. Deve apresentar controlador de fácil operação e de fácil visualização, com diagnóstico de operação em frases escritas, sem usar códigos ou números. Sistema de lavagem. Sensor de núcleo tem como função determinar o ponto do cozimento (mal passado, bem passado ou ao ponto), pois irá efetuar a medição através de uma sonda inserida no interior do alimento. Entrada USB para incluir novas receitas na memória do forno. Com tensão monofásica de 220V. Potência Instalada: 0,3Kw, Potência de aquecimento gás: 9000kCal; Consumo energia: 0,1Kw/h; Consumo gás: 0,8kg/h; Entrada de Água (BSP): 3/4". Acompanhado de cavaletes. Garantia de 1 ano. A montagem e instalação do item serão de responsabilidade do fornecedor, devendo fornecer todos os materiais e equipamentos necessários. - Marca: Venancio FCDP 6	UN	1,00	0,0000	21.800,00	21.800,00
42	Forno turbo a gás com gaveta fixa de aquecimento com circuito GLP gás em baixa pressão e sistema integrado de aquecimento. Câmara interna com acabamento e pintura resistente a alta temperatura e oxidação. Estrutura com acabamento em aço carbono com pintura epóxi. Acabamento frontal em aço inox escovado. Porta com visor em vidro temperado. Iluminação interna com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos. Isolamento interno com lã basáltica. Painel de comando embutido com teclas de programas, receitas, timer, turbina, lâmpada, vapor e controlador digital para programar o tempo de cozimento, temperatura e vapor. Liga e desliga a turbina automaticamente ao abrir e fechar a porta. Rodízios que facilitam o deslocamento. Baixo consumo de gás. Capacidade: 12 Esteiras de 580x700 mm com 25 pães de 50 gramas cada, total de 300 pães por fornada. Produção: 900 pães de 50 gramas por hora. Tempo de aquecimento: Até 200°C = 14 a 22 minutos. Tempo de cozimento: De 15 a 20 minutos, para pães de sal (francês). Motor: 1 CV. Acompanha manual de instruções. De acordo coma NR 12 Garantia de 1 ano. A montagem e instalação do item serão de responsabilidade do fornecedor, devendo fornecer todos os materiais e equipamentos necessários. - Marca: Progas PRP12	UN	2,00	0,0000	8.290,00	16.580,00
43	Forno Turbo a Gás produzido com a porta e a moldura em aço inoxidável, laterais de aço com pintura epóxi branca e o teto e a traseira de chapa galvanizada. Câmara interna em aço 1020 revestida com pintura de alta temperatura e suporte de esteira em inox. Deve ter sistema de vapor em forma de leque com tempo ajustável, que consiste na evaporação imediata da água evitando a concentração do fundo da câmara. Porta com montagem sem rebites expostos, maçaneta sem parafuso de fixação exposto, sistema de abertura da maçaneta com um giro de apenas 1/4 de volta e com perfil de borracha que faz vedação diretamente no vidro, evitando fuga de vapor e calor. Dois ganchos rosqueados na parte superior, que servem como suportes para elevar o forno do chão. Parte superior totalmente fechada, sem a exposição da lã de rocha. Câmara com os cantos arredondados, sem presença de solda nos cantos. Com capacidade média de 300 pães por fornada. Com motor de 3/4 CV, tensão 220 v. Dimensões das assadeiras compatíveis: 40x60 / 45x65 / 58x70 / 60x80cm. Temperatura de operação entre 160°C e 180°C para assamento de pão, sendo que o forno possui um sistema controlado eletronicamente que evita a elevação de temperatura acima dos 250°C. Deve atender as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42. Garantia de 1 ano. A montagem e instalação do item serão de responsabilidade do fornecedor, devendo fornecer todos os materiais e equipamentos necessários. - Marca: Venancio Ciclon	UN	2,00	0,0000	6.630,00	13.260,00

Santo Augusto, 30 de Novembro de 2018.

-----  
NALDO WIEGERT  
Prefeito Municipal

CNPJ: 87.613.105/0001-02  
Rua Cel. Julio Pereira dos Santos, 465  
C.E.P.: 98590-000 - Santo Augusto - RS

Processo Administrativo: 158/2018  
Processo de Licitação: 158/2018  
Data do Processo: 06/11/2018

Folha: 5/5

**TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

**KALINOVSKI & KALINOVSKI LTDA. ME (10363)**

44	Forno Turbo elétrico, produzido com a porta e a moldura em aço inoxidável, as laterais de aço com pintura epóxi branca e o teto e a traseira de chapa galvanizada. Câmara interna em aço 1020 revestida com pintura de alta temperatura e suporte de esteira em inox. Sistema de vapor em forma de leque, com tempo ajustável, que consiste na evaporação imediata da água evitando a concentração do fundo da câmara. Sua porta deve ter montagem sem rebites expostos, maçaneta sem parafuso de fixação exposto, sistema de abertura da maçaneta com um giro de apenas 1/4 de volta e com perfil de borracha que faz vedação diretamente no vidro, evitando fuga de vapor e calor. Dois ganchos rosqueados na parte superior, que servem como suportes para elevar o forno do chão. Com parte superior totalmente fechada, sem a exposição da lâ de rocha. Câmara com os cantos arredondados, sem presença de solda nos cantos. Com capacidade média de 300 pães por formada. Motor de 3/4 CV, tensão 220 v. Dimensões das assadeiras compatíveis: 40x60 / 45x65 / 58x70 / 60x80cm. Temperatura de operação entre 160°C e 180°C para assamento de pão, sendo que o forno possui um sistema controlado eletronicamente, que evita a elevação de temperatura acima dos 250°C. Deve atender as normas referentes à segurança mecânica e elétrica, de acordo com a IEC 60335-1 e IEC 60335-2-42. Garantia de 1 ano. A montagem e instalação do item serão de responsabilidade do fornecedor, devendo fornecer todos os materiais e equipamentos necessários. - Marca: Venancio ciclón	UN	2,00	0,0000	8.650,00	17.300,00
45	Liquidificador Industrial 4l em inox de Alta Rotação. Sistema de tração da hélice em aço inox. Tampa de borracha atóxica, com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento e sobre tampa acrílica. Copo monobloco, sem solda, em aço inox, com capacidade real de 4 litros. Copo com anteparo em aço inox, não permitindo o contato das mãos com as lâminas. Gabinete em aço inox escovado. Acoplamento com eixo sextavado, sem pino de tração. Velocidade: 22000 RPM. Potência: 1200 W. Frequência: 50/60 Hz. Tensão: 220 V. Garantia de 1 ano. - Marca: Usifax 4 LTS	UN	2,00	0,0000	1.350,00	2.700,00
46	Liquidificador industrial 8l. Com sistema de tração da hélice em aço inox. Tampa de borracha atóxica, com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento e sobre tampa acrílica. Copo monobloco, sem solda, em aço inox, com capacidade real de 8 litros. Copo com anteparo em aço inox, não permitindo o contato das mãos com as lâminas. Gabinete em aço inox escovado. Acoplamento com eixo sextavado, sem pino de tração. Anti rearme que impede o religamento automático da máquina em casos de desligamentos anormais de energia elétrica. Interface do operador em 25V. Potência 0,5CV/368W. Tensão de 220V. Garantia de 1 ano. - Marca: JL colombo	UN	2,00	0,0000	870,00	1.740,00
50	Modeladora de massas de pão, com capacidade de modelar pães de até 500g. Fabricada em aço carbono SAE 1020, com acabamento em pintura epóxi. Gabinete fechado, com mancais em polipropileno injetado, rolamentos blindados e cilindros com acabamento em cromo duro. Esteira de transporte por cilindros. Sistema de troca de feltros, sem necessidade de desmontar a máquina para realizar a troca. Potência do motor de 1/4 CV, velocidade de: 365 RPM, consumo: 0,35 Kw/h. Voltagem 220v. Medindo aproximadamente: 400 x 470 x 730mm. Garantia de 1 ano. - Marca: Braesi MBMJ22	UN	1,00	0,0000	4.900,00	4.900,00
54	Termômetro digital tipo espeto para alimentos com haste em aço inox a Prova D' Água. - Marca: Incoterm espeto	UN	2,00	0,0000	140,00	280,00

**Total do Fornecedor: 178.235,00**

**Total Geral: 178.235,00**

Santo Augusto, 30 de Novembro de 2018.

-----  
NALDO WIEGERT  
Prefeito Municipal