

SECRETARIA
DA ADMINISTRAÇÃO - SEAD



Assunto: Procedimento Público de intenção de registro de preços para subsidiar futura aquisição de equipamentos e eletrodomésticos.

Senhores,

Trata-se o presente de divulgação de procedimento de intenção de registro de preços promovida pela Secretaria de Estado da Administração do Piauí (SEAD), para possibilitar a participação dos Órgãos e Entes que compõem a Administração Pública do Estado do Piauí no **Registro de Preços que tem por objeto a futura aquisição de equipamentos de cozinha, eletrodomésticos e equipamentos para área de serviço.**

Considerando que a Secretaria de Estado da Administração do Piauí - SEAD é órgão central da administração do Governo do Estado do Piauí e possui competência para realizar procedimento público de intenção de registro de preços – IRP, estabelecendo, quando for o caso, o número máximo de participantes, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento, conforme previsto no art. 17, Lei n 7.884, de 08 de dezembro de 2022 (7884.pdf (al.pi.leg.br)).

Cumprе ressaltar que a Intenção de Registro de Preços (IRP) é a ferramenta que permite que Administração Pública compartilhe as suas intenções de realizar licitações para Registro de Preço - SRP, possibilitando a participação de outros órgãos ou entidades que tenham interesse em adquirir o mesmo objeto. Entre os principais benefícios das participações às IRPs, estão as economias de escala e processual, além de favorecer a redistribuição de agentes públicos para tarefas finalísticas.

Assim, a presente IRP, visa realizar o estudo para levantamento do quantitativo, a fim de determinar a estimativa total das quantidades de forma clara e precisa para atendimento de toda a necessidade administrativa e **tem como alinhamento estratégico** o Documento de Formalização de

Demanda nº **37/2023/SEAD**, **composto inicialmente por 08 (oito) itens**, conforme **ANEXO A** e detalhamento técnico constante no **ANEXO B** desta IRP, o mesmo deve ser avaliado e preenchido pelo setor competente de cada órgão e entidade, conforme a seguir:

a) Estimativa total de quantidades da contratação, com base nas necessidades dos últimos e para os próximos 12 (doze) meses, **com a devida justificativa administrativa do quantitativo indicado, bem como a sua necessidade, demonstrada a sua previsão no Plano Anual de Contratações**, se houver;

O Órgão consultado deve demonstrar quais itens e quantitativos precisará para compor à futura Ata de Registro de Preços, como as estimativas das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

Por fim, pedimos que esta consulta de demanda seja respondida pelos órgãos e entidades da administração pública estadual **impreterivelmente ATÉ O DIA 14/11/2023 (8 DIAS ÚTEIS)** com a **urgência** que o caso requer, seguindo os critérios elencados ao longo do ofício e anexo.

Informamos ainda que **demandas enviadas após esse prazo** para a SEAD **não serão computadas** no presente procedimento de Registro de Preços.

Certo de nobre colaboração, desde já agradecemos.

ANEXO A

(DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 37/2023/SEAD)

IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA SOLUÇÃO.

Órgão Gerenciador	Secretaria de Estado da Administração do Piauí- SEAD
Unidade Responsável pela Demanda:	Diretoria de Planejamento de Licitações/ Superintendência de Licitações e Contratos.
Nome do Projeto:	Registro de Preços para subsidiar futura Aquisição de equipamentos e tipo eletrodomésticos.
E-mail:	diretoriaplanejamentosead@gmail.com

INDICAÇÃO DO REQUISITANTE/PARTICIPANTE DA SOLUÇÃO

Requisitante:	
E-mail:	
Telefone:	

1. **ALINHAMENTO ESTRATÉGICO**

ITEM	DESCRIÇÃO SUMÁRIA	UNIDADE DE MEDIDA	DE	QUANTIDADE
01	GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 410L Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração "frostfree" (de gelo automático) com capacidade mínima de 410 litros.	Und		
02	FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450L Freezer Vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (de gelo automático), temperatura de operação: entre 0°C e +7°C.	Und		
03	FOGÃO INDUSTRIAL Fogão industrial a gás.	Und		
04	MICROONDAS LINHA BRANCA 30L Microondas linha branca 30l.	Und		
05	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 L Liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco com basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido em grandes quantidades.	Und		
06	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.	Und		
07	CAFETEIRA Cafeteira elétrica com jarra térmica.	Und		
08	BEBEDOURO COLUNA GARRAFÃO Bebedouro gelágua e coluna de garrafão com refrigeração por compressor.	Und		

1.1. Para o preenchimento da tabela acima, orienta-se:

1.1.1. Verificar a descrição pormenorizada dos respectivos itens constantes no ANEXO B**a) A previsão de entrega do objeto:**

[Digite aqui a periodicidade estimada de entrega do objeto após a formalização da futura contratação. Ex: se a entrega será em até 5 dias].

b) O local de entrega do objeto:

[Digite o local de entrega do objeto, com descrição detalhada dos endereços, para fins de estimativas de custos para deslocamento].

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO QUANTITATIVO INDICADO PELA UNIDADE REQUISITANTE:

2.1. *[Digite o texto de explicitação da motivação dos resultados a serem alcançados com o Registro de Preços, que **deverá conter na justificativa o problema, a solução e o quantitativo para justificar a demanda solicitada. É importante que a justificativa seja desenvolvida com todos os aspectos mencionados, pois uma justificativa pouco elaborada impossibilitará o atendimento da demanda**].*

2.2. A justificativa há de ser clara, precisa e suficiente, **sendo vedadas justificativas genéricas**, incapazes de demonstrar de forma cabal a necessidade da Administração.

2.3. É imprescindível que o campo aborde o problema identificado a ser resolvido, a real necessidade gerada por ele e o que se almeja alcançar com a contratação.

2.4. Além disso, a descrição da necessidade de contratação deve conter manifestação acerca da essencialidade e interesse público da contratação, devendo portanto ser avaliado o **interesse público** também na perspectiva de se haverá impacto ambiental negativo decorrente da contratação e se há opções que atendam ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável.

3. NECESSIDADE DE INCLUSÃO DE NOVOS ITENS MEDIANTE MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA:

Ordem	Especificação Completa (Indicar CATMAT)	Unidade de Medida/Aferição	Quantidade Máxima Estimada

- 3.1. A finalidade principal desta etapa é propiciar que a própria Administração incremente seus conhecimentos sobre o objeto, distinguindo suas características principais, para então, por meio da descrição, possibilitar que todos os fornecedores da solução escolhida venham a saber do interesse administrativo em uma futura contratação.
- 3.2. **O objeto deve ser descrito de forma detalhada, com todas as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contratação**, cuidando-se para que não sejam admitidas, previstas ou incluídas condições impertinentes ou irrelevantes para o específico objeto do contrato. Deve-se levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;
- 3.3. **Segue orientações para indicação de um novo item não contemplado no Alinhamento Estratégico:**
- 3.3.1. Apresentar a definição clara, precisa e suficiente do item.
- 3.3.2. A identificação da necessidade da contratação é essencial justamente para permitir a reflexão sobre os motivos pelos quais determinada contratação foi solicitada, investigando assim qual a necessidade final a ser atendida, que pode inclusive ser distinta a depender da finalidade do órgão ou entidade, ainda que o objeto indicado pelo setor requisitante seja o mesmo.
- 3.3.3. Além disso, a descrição da necessidade de contratação deve conter manifestação acerca da essencialidade e interesse público da contratação, devendo portanto ser **avaliado o interesse público** também na perspectiva de se haverá impacto ambiental negativo decorrente da contratação e se há opções que atendam ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável.
- 3.3.4. **A previsão de data em que deve ser iniciada a prestação dos serviços ou realizado o fornecimento dos bens.**
- 3.3.5. **O local de entrega de fornecimento do objeto.**

ANEXO B: DETALHAMENTO TÉCNICO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO
01	<p>GELADEIRA LINHA BRANCA FROSTFREE 410L</p> <p><u>DESCRIÇÃO</u></p> <p>Refrigerador vertical combinado, linha branca, sistema de refrigeração “frostfree” (de gelo automático) com capacidade mínima de 410 litros.</p> <p><u>DIMENSÕES BÁSICAS E CAPACIDADE</u></p> <p>Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento.</p> <p>Largura máxima: 750 mm;</p> <p>Capacidade total mínima de 410 litros.</p> <p><u>CARACTERÍSTICAS</u></p>

Gabinete tipo " duplex " com duas portas (freezer e refrigerador); · Refrigerador vertical combinado, linha branca;
Sistema de refrigeração "frostfree";
Gabinete externo do tipo monobloco e portas revestidas em chapa de aço com acabamento em pintura eletrostática (em pó), na cor branca;
Partes internas revestidas com painéis plásticos moldados com relevos para suporte das prateleiras internas deslizantes;
Conjunto de prateleiras removíveis e reguláveis, de material resistente;
Prateleiras da porta e cestos em material resistente, removíveis e reguláveis;
Gaveta em material resistente para acondicionamento de frutas, verduras ou legumes;
Sistema de fechamento hermético;
Batentes das portas dotados de sistema antitranspirante;
Dobradiças metálicas;
Sapatas niveladoras;
Sistema de controle de temperatura ajustável;
Sistema de degelo "frostfree";
Gás refrigerante R600a ou R134a;
Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação;
Voltagem 220V, conforme demanda;
Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem;

GARANTIA

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento , O fabricante / contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

02

FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450L**DESCRIÇÃO**

Freezer Vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros, com sistema frostfree (de gelo automático), temperatura de operação: entre 0°C e +7°C.

DIMENSÕES BÁSICAS E CAPACIDADE

Dimensão condicionada ao projeto de arquitetura, no que diz respeito ao espaço disponível para a instalação do equipamento

Largura máxima: 750 mm;

Capacidade total mínima: 410 litros;

CARACTERÍSTICAS

Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de gelo "frostfree" (que não precisa descongelamento), com um porta;

Temperatura de operação para congelamento de alimentos, no mínimo, entre -16°C e -24°C;

Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79 mm);
 Isolamento do gabinete de poliuretano injetado;
 Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente;
 Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,79mm);
 Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45mm e densidade mínima de 36kg/m3;
 Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada;
 Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox, trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta;
 Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável;
 Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso;
 Sistema de refrigeração com unidade compressora selada;
 Compressor hermético de, no mínimo 1/3 HP, monofásico 127V ou 220V (conforme tensão local);
 Gás refrigerante R600a, R134a ou R290;
 Quatro prateleiras removíveis em grade de aço inox, perfil de seção circular com diâmetro de 1/4, distância máxima de 25mm entre arames;
 As paredes internas do gabinete revestido em aço inox, em chapa 22 (0,79mm) a base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento;
 Painel superior em aço inox, em chapa 22 (0,79mm), para proteção do sistema de refrigeração e elétrico o equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura;
 Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios;
 Todo o sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras;
 Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permita, a otimização no consumo de energia durante a sua vida útil;
 Dimensionamento da fiação plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação;
 Voltagem: 220V, conforme a demanda;
 Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem;
 Cordão de alimentação com no mínimo, 2,0 m de comprimento;

GARANTIA

Mínima de um ano a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento, o fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período de garantia, substituindo as peças com defeito.

03

FOGÃO INDUSTRIAL

DESCRIÇÃO

Fogão industrial a gás

CARACTERÍSTICAS

Fogão industrial 6 bocas com chapa, alta pressão inox, confeccionado em chapa aço inox 430, grelhas em ferro fundido, com dimensão 40x40cm e pintura eletrostática á pó cinza claro, queimadores em ferro fundido, pintura eletrostática metade simples e metade duplo (espelhadores com chama dupla de 170mm e chama simples de 130mm de diâmetro), registro tipo Apis, chapa, forno com estrutura em chapa de aço inox 430, isolamento térmico com lã de vidro, tampa de inox , acompanha uma grade, fogão preparado para gás GKP, dimensões do fogão : (Alt x larg x prof) 800 x 1980 x 120mm,

dimensões internas do forno: (Alt x larg x prof) 300 x 520 x 490mm, o equipamento deve ter assistência técnica local, garantia mínima e 12 meses.

GARANTIA

Mínima de um ano a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento, o fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período de garantia, substituindo as peças com defeito.

MICROONDAS LINHA BRANCA 30L

DESCRIÇÃO

Microondas linha branca 30l

DIMENSÕES E CAPACIDADE

Largura mínima : 5000mm;

Altura mínima: 2900mm;

Profundidade mínima: 3900mm;

Volume mínimo: 30 litros

CARACTERÍSTICAS

Gabinete monobloco em aço galvanizado revestido interna e externamente com pintura eletrostática em pó, na cor branca;

Iluminação interna;

04

Painel de controle digital com funções pré-programadas;

Time e relógio

Porta com visor central, dotada de puxador e/ou tecla de abertura;

Dispositivo e travas de segurança;

Sapatas plásticas;

Prato giratório em vidro;

Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação;

Voltagem:220V, conforme demanda;

Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem;

GARANTIA

Mínima de um ano a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento, o fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período de garantia, substituindo as peças com defeito.

05

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 15 L

DESCRIÇÃO

Liquidificador industrial com cavalete em aço pintado e copo monobloco com basculante em aço inox, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido em grandes quantidades.

DIMENSÕES E CAPACIDADE

Altura máxima : 1100mm;
Largura máxima: 460mm;
Profundidade máxima: 690mm;
Capacidade volumétrica: 15 litros;

CARACTERÍSTICAS

Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas, com espessura de no mínimo 1mm;
Flange do copo em material plástico injetado;
Alças em aço inox, espessura de no mínimo 1,25mm, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo que não haja retenção de resíduos;
Fixação as alças o copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos;
Tampa do copo em borracha atóxica com encaixe justo ao copo, não permitindo vazamento de líquido durante o processamento, sobre a tampa acrílica que possibilita a visualização;
Gabinete de motor em aço inox espessura mínima de chapa de 0,6mm, flange superior e da base em material plástico injetado, dreno da flange posicionando de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor;
Cavalete confeccionado em aço, espessura de chapa de, no mínimo 1,25mm com pintura eletrostática a pó;
Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante;
Eixo e porca fixadora o eixo da faca em aço inox (as buchas poderão ser de bronze ou outro material apropriado que garanta o desempenho mecânico e a durabilidade do conjunto);
O conjunto formado pelas facas, eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas;
Flange de acoplamento do motor, pinos de tração e elementos de fixação em aço inox;
Interruptor liga/desliga;
Motor monofásico de no mínimo 1,5 HP;
Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação;
Voltagem: 220V, conforme demanda;
Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem;
Cordão de alimentação com, no mínimo 1,5 m de comprimento.

GARANTIA

Mínima de um ano a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento, o fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período de garantia, substituindo as peças com defeito.

06

MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS
DESCRIÇÃO

Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico;

DIMENSÕES E CAPACIDADE

Diâmetro/largura máxima - 400 mm;

Altura máxima – 420 mm;

Profundidade máxima – 420 mm;

Volume mínimo - 1,5 litros,

CARACTERÍSTICAS

Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável;

Tigela extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima para 1,5l litros de ingredientes líquidos;

Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras;

Com dois ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento;

Trava de segurança;

Cabo com armazenamento integrado;

Base firme com pés antidesslizantes (ventosa);

Motor com potência mínima de 700 W;

Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação;

Voltagem - 220 V, conforme demanda;

Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem;

ACESSÓRIOS

Batedor para mistura de massas leves e pesadas;

Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;

Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;

Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados;

Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

GARANTIA

Mínima de um ano, a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento, O fabricante / contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

07

CAFETEIRA

DESCRIÇÃO

Cafeteira elétrica com jarra térmica;

DIMENSÕES E CAPACIDADE

Altura máxima : 360mm;

Largura máxima: 300mm;

Profundidade máxima: 230mm;

Capacidade mínima do reservatório de água: 1,1 litros;

Capacidade mínima em xícaras: 20 cafezinhos

CARACTERÍSTICAS

	<p>Tipo de cafeteira: elétrica Potência mínima 700W; Botão de liga/desliga com indicador luminoso; Jarra térmica em inox; Estrutura em plástico; Sistema corta pingo; Indicador do nível de água; Filtro permanente removível; Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação; Voltagem: 220V, conforme demanda; Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem;</p> <p><u>GARANTIA</u></p> <p>Mínima de um ano a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento, o fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período de garantia, substituindo as peças com defeito.</p>
08	<p>BEBEDOURO COLUNA GARRAFÃO <u>DESCRIÇÃO</u> Bebedouro geláguas e coluna de garrafão com refrigeração por compressor; <u>DIMENSÕES E CAPACIDADE</u> Bebedouro de galão máster chapa branco; Com duas torneiras água natural e gelada; Termostato externo com sete níveis de temperatura; Tampo, base, pingadeira e torneira em plásticos ABS; Reservatório em plástico ABS atóxico próprio para alimentos; Com separtina externa sem contato com a água; Motor a base de compressor novo, silencioso e baixo consumo de energia, voltagem 127V ou 220V, procedência nacional; Fabricação própria;</p> <p><u>GARANTIA</u></p> <p>Mínima de um ano a partir da data de entrega, de cobertura integral do equipamento, o fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período de garantia, substituindo as peças com defeito</p>

(Documento datado e assinado eletronicamente)

JÉSSICA KELLY DE SOUSA CARVALHO
Diretora de Planejamento de Licitações- DIP/SLC/SEAD

APROVO:

JACYLENNE COELHO BEZERRA FORTES
Superintendente de Licitações e Contratos - SLC/SEAD

SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO
Secretário de Estado da Administração do Piauí - SEAD/PI



Documento assinado eletronicamente por **JESSICA KELLY DE SOUSA CARVALHO - Matr.371411-0, Diretora**, em 31/10/2023, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



Documento assinado eletronicamente por **JACYLENNE COELHO BEZERRA - Matr.0371164-1, Superintendente**, em 31/10/2023, às 15:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



Documento assinado eletronicamente por **SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO - Mat.0209541-2, Secretário de Estado**, em 31/10/2023, às 16:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9803302** e o código CRC **28564760**.

