



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

ANEXO II **TERMO DE REFERÊNCIA**

01 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DA PRIMEIRA ETAPA DO PLANEJAMENTO PARA A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE COZINHA PARA A DIRETORIA DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

a- especificação dos equipamentos:

- 1- CALDEIRÃO AUTOGERADOR A GÁS MODELO AUTOCLAVADO, MODULAR, CAPACIDADE PARA 500 LITROS, EQUIPAMENTO DESTINADO À PRODUÇÃO DE GRANDES VOLUMES DE UM MESMO TIPO DE ALIMENTO, EM SUA MAIORIA PROCESSOS DE COZIMENTO, NÃO SENDO POSSÍVEL EXECUTAR NENHUMA OPERAÇÃO DE GRELHADO OU FRITURA. ESTE EQUIPAMENTO POSSUI AS SEGUINTESS CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS: CORPO INTERNO, COLARINHO, TAMPA E REVESTIMENTO EXTERNO EXECUTADOS INTEIRAMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18/8, COM ACABAMENTO ESCOVADO PODENDO POSSUIR PARTES COM ACABAMENTO 2B;CORPO INTERNO (PANELA DE COZIMENTO) COM CANTOS ARREDONDADOS QUE POSSIBILITAM A TOTAL RETIRADA DOS ALIMENTOS PROCESSADOS E FACILITAM A HIGIENIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO;CORPO EXTERNO CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO COM TRATAMENTO ANTI-CORROSIVO;ISOLAMENTO TÉRMICO EM LÃ DE VIDRO, APLICADA EM TODA SUPERFÍCIE ENVOLVENTE AO CORPO EXTERNO, QUE PROPICIA UM MELHOR APROVEITAMENTO ENERGÉTICO DE TODO VAPOR GERADO NA CÂMARA DE GERAÇÃO DO VAPOR E DIMINUI A TEMPERATURA DA SUPERFÍCIE EXTERNA QUE FICA EXPOSTA AO EVENTUAL CONTATO DO OPERADOR;CONJUNTO DE QUEIMADORES MULTITUBULARES DE ALTO RENDIMENTO, CONFECCIONADOS EM AÇO INOXIDÁVEL COM COMANDO UNIFICADO E REGULAGEM DE CHAMA INTENSA OU MODERADA;CHAMINÉ EXAUSTORA DE GASES QUEIMADOS NA CÂMARA DE COMBUSTÃO, POSICIONADAS NA PARTE TRASEIRA DO EQUIPAMENTO;ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES ATRAVÉS DE PILOTO CENTRAL, DOTADO DE TUBO DE SUCÇÃO DE CHAMA (TIPO ENGOLE FOGO), QUE DEVE PERMANECER ACESO DURANTE O PERÍODO DE UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO;O CONTROLE DO NÍVEL DE ÁGUA DA CÂMARA AUTOGERADORA DE VAPOR É FEITO POR MANOBRA DE ABERTURA E FECHAMENTO DO REGISTRO DE NÍVEL SITUADO NA PARTE FRONTAL INFERIOR DIREITA OU A ESQUERDA;A ENTRADA DE ÁGUA NO CORPO INTERNO É FEITA ATRAVÉS DA BICA EM AÇO INOXIDÁVEL SITUADA NA PARTE SUPERIOR TRASEIRA DIREITA OU A ESQUERDA, COM REGISTRO DE ESFERA PARA MANOBRA DE ABERTURA E FECHAMENTO, SEJA NA OPERAÇÃO DE PREPARO OU DURANTE A HIGIENIZAÇÃO;CONJUNTO DE SEGURANÇA COMPOSTO POR MANÔMETRO, TORNEIRA DE PURGA, VÁLVULA QUEBRA VÁCUO E VÁLVULA DE ALÍVIO;PÉS METÁLICOS TUBULARES DOTADOS DE CONJUNTO NIVELADOR EM ALUMÍNIO FUNDIDO OU OUTRO TIPO RESISTENTE, COM ACABAMENTO SUPERFICIAL POLIDO;TAMPA DEVERÁ SER CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18/8 E POSSUIR SISTEMA DE DOBRADIÇA ESPECIALMENTE DESENVOLVIDA PARA O MODELO AUTOCLAVADO, A TAMPA POSSUI ABERTURA PARCIAL E OU TOTAL DA BOCA DA PANELA ACOPLADA COM GAXETA DE VEDAÇÃO EM SILICONE ATÓXICO OU



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

NEOPRENE, VÁLVULA DE ALÍVIO COM ESPELHO DE PROTEÇÃO INTERNO E VÁLVULA QUEBRA VÁCUO, CONJUNTO DE GRIFOS E OU MANÍPULOS COM PONTEIRAS EM BAQUELITE CONSTITUÍDOS EM LATÃO CROMADO OU AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18/8, ALÉM DE SER DOTADA DE CONJUNTO DE MOLAS DE CONTRAPESO PARA ALIVIAR A OPERAÇÃO DE ABERTURA E FECHAMENTO. A TAMPA DEVERÁ POSSUIR PUXADOR ERGONÔMICO E OU CABO EXTENSOR COM PONTEIRA EM BAQUELITE QUE AJUDA A PROTEGER O OPERADOR QUANTO À SAÍDA DE VAPORES DO CORPO INTERNO DO EQUIPAMENTO NO MOMENTO DA ABERTURA DA TAMPA QUANDO O MESMO SE ENCONTRA EM PROCESSO DE COZIMENTO; O EQUIPAMENTO PODERÁ SER UTILIZADO COM GÁS NATURAL (GN) OU GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO (GLP); A MONTAGEM DEVERÁ SER REALIZADA POR TÉCNICO ESPECIALIZADO DA EMPRESA FORNECEDORA VENCEDORA; DEVERÁ TER GARANTIA DE 12 MESES NO MÍNIMO A PARTIR DA DATA DA ENTREGA NO LOCAL A SER INSTALADO; DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA A EVITAR CHOQUE MECÂNICO ORIUNDO DE MANUSEIO E TRANSPORTE; CONTROLE DE QUALIDADE • TODAS AS UNIDADES A SEREM FORNECIDAS DEVEM TER SELO IDENTIFICADOR DE CONTROLE DE QUALIDADE DO FABRICANTE. • A AFERIÇÃO DO AÇO INOX 304 DEVE SER FEITA POR MEIO DE IMÃ COMUM. SENDO O AÇO CORRETO, O IMÃ NÃO DEVE ADERIR AO OBJETO. • SERÃO REJEITADOS PELO CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO LOTES QUE APRESENTAREM DESCONFORMIDADES OU DEFEITOS DE FABRICAÇÃO

- 2- PROCESSADOR DE ALIMENTOS, VOLTAGEM ELÉTRICA DE 127 / 220 V COM CHAVE SELETORA MONOFÁSICA, FREQUÊNCIA DE 60HZ, POTÊNCIA DO MOTOR DE 0,5 HP CV; POTÊNCIA NOMINAL DE 600 W A 750 W; - CARÇAÇA, HASTE E CONJUNTO DA TAMPA SUPERIOR, MEDIDAS MÍNIMAS DO EQUIPAMENTO: ALTURA 580 MM X LARGURA 320 MM X PROFUNDIDADE 500 MM E DIÂMETRO DO DISCO DE NO MÍNIMO 200MM - - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL; CAPACIDADE DE PRODUÇÃO MÍNIMA DE 250 KG / H - O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO POR: PRATO EXPELIDOR, E DE 07 DISCOS, DENTRE ELES (CORTE PALIO, RALADORES DE 3, 5 E 8 MM),
- 3- LIQUIDIFICADOR COMERCIAL; CAPACIDADE MÍNIMA (28)L; COM AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES: Liquidificador comercial, basculante, cavalete e copo construído em monobloco de inox, para carga pesada (tipo heavy duty), capacidade volumétrica mínima de (28) litros, produzido em conformidade com as especificações da Norma NR-12 e do INMETRO; o liquidificador deverá ter o copo fabricado em inox para ser utilizado no preparo de cremes, caldas, pastas e massas em diversos tipos de cozinhas; o equipamento deverá atender as normas de segurança garantindo total integridade do operador; O copo do liquidificador deverá possuir tampa em borracha atóxica, a qual deverá proporcionar uma eficiente vedação durante o processamento. Características do equipamento: Voltagem 220V, rotação mínima 3.500RPM, potência mínima do motor: 1,5V, frequência 60hz. -



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

4- AQUISIÇÃO DE DIVISOR DE CORTE 6 VIAS – DO GRUPO MODELADOR GA500 DA MARCA PROGRESSO – PATRIMÔNIO 60.386

Local para entrega: Central Municipal de Alimentação e Nutrição Escolar, localizado na Rua José Agostinho Rossi, 2354 – Bairro Jardim Planalto, Birigui, de segunda à sexta-feira, no horário compreendido das 7:30 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas.

Prazo de entrega: A entrega dos equipamentos dar-se-ão no prazo de 30 (trinta) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.

Forma de entrega: os equipamentos serão recebidos e verificados pelos servidores indicados no item 6 do presente termo, devendo serem entregues em perfeito estado, sem qualquer tipo de danos ou violações. Assegurando a integridade destes durante todo o transporte até o devido recebimento;

Serão recusados os equipamentos que não forem entregues em sua totalidade ou que forem entregues com especificações diferentes das autorizações de fornecimento, ficando a cargo do licitante sua reposição por outro, de acordo com as especificações, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis a contar da recusa, sem quaisquer ônus para a Administração e sem prejuízo das sanções cabíveis.

c- especificação da garantia exigida

Além da garantia legal definida pela legislação, a contratada deverá apresentar garantia própria de no mínimo 1 (um) ano, contado da data de entrega dos equipamentos, contra defeitos decorrentes de projeto, fabricação, construção, e/ou montagem do produto, prevalecendo, quando maior que este prazo, a garantia dada pelo licitante vencedor ou pelo fabricante.

02 – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Conforme Estudo Técnico Preliminar a presente aquisição tem como intuito, complementar e repor os equipamentos primordiais ao bom andamento das atividades Departamento de Produção e Distribuição da Merenda Escolar proporcionando a mais rapidez e qualidade no preparo da merenda.

03 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando todas as possibilidades de caráter técnico e econômico, concluímos que a compra dos equipamentos proporcionará a possibilidade reposição de equipamentos primordiais ao bom andamento das atividades desenvolvidas no local e menor impacto nas contas públicas municipais.

04 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os fornecedores deverão atender as especificações e aos padrões de qualidade dos equipamentos, disponibilizando garantia, manutenção e assistência técnica.

05 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO



Prefeitura Municipal de Birigui

CNPJ 46.151.718/0001-80

Os equipamentos deverão ser fornecidos em uma única vez, diretamente, no local indicado no item 1-b deste documento, respeitando os horários de funcionamento do setor. Ficando por conta da contratada as despesas pertinentes ao descarregamento.

06 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Os Gestores do Contrato para atuarem como interlocutores administrativo junto a CONTRATADA, incumbidos de diligenciar, encaminhar e responder às questões referentes à execução contratual serão os servidores indicados abaixo:

Estão designados como gestores do contrato os servidores:

Rafaela Moimas Grosso Berce – CPF: 372.788.338-33 - Cargo: Nutricionista

Ana Beatriz Barbosa Santos Cerqueira – CPF: 367.988.648-99 - Cargo: Nutricionista (RT)

A fiscalização será realizada pela servidora:

Camila Colombo Andreaze – CPF: 342.601.638-92 – Cargo: Chefe Divisão da Alimentação Escolar.

07 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Após a devida conferência do equipamento e apresentação de nota fiscal o pagamento ocorrerá em até 30 dias a contar da data de recebimento do mesmo.

08 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Menor preço que atenda todas as especificações dos equipamentos.

09 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Processo em fase de levantamento de preços.

10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

02- PODER EXECUTIVO

11- SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

03- EDUCAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL - 12.306.0014.2.041

NATUREZA DESPESA : 4.4.90.52.00

DOTAÇÃO: 1021

VÍNCULO DETALHADO: 08.200.0800

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(elaborado com base no artigo 6º, inciso XX, combinado com o § 1º e 2º, da lei 14.133/21)

ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DA PRIMEIRA ETAPA DO PLANEJAMENTO PARA A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS DE COZINHA PARA A DIRETORIA DE PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

1- JUSTIFICATIVA: Justifica-se a aquisição dos equipamentos discriminados no Termo de Referência em anexo em virtude do saldo de recursos provenientes da emenda impositiva após a finalização do processo licitatório para aquisição de fornos combinados, e com o intuito de complementar os equipamentos do Departamento de Produção e Distribuição da Merenda Escolar proporcionando a mais rapidez e qualidade no preparo da merenda, bem como a aquisição da faca se faz necessária por ser de extrema necessidade para a confecção do pão ser ofertado a todo o público alunado deste município. Não dispomos de equipamentos reserva e a máquina passou recentemente por manutenção e a faca atual já apresenta desgaste e precisou ser soldada algumas vezes, sendo que já precisa ser substituída.

2- PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL: O objeto da contratação não havia sido incluído no plano de contratação de 2025.

3- REQUISITOS ESPECIAIS DE CONTRATAÇÃO: Os equipamentos deverão estar de acordo com a Norma Regulamentadora 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos, É facultada aos fornecedores a visita técnica para verificação das condições necessárias para a instalação dos equipamentos, visto que caberá ao fornecedor esta operação.

4- QUANTITATIVOS, MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONSIDERAÇÃO DA ECONOMIA DE ESCALA: Considerando que na Prefeitura de Birigui apenas o Departamento de Produção e Distribuição de Merenda Escolar utiliza-se de equipamentos industriais na elaboração de refeições em grande quantidade e que não existem registro de preços para a aquisição destes bens verifica-se a necessidade desta aquisição.

Itens	Descrição do Equipamento
1	CALDEIRA INDUSTRIAL 500 LITROS
2	PROCESSADOR DE ALIMENTOS
3	LIQUIDIFICADORES INDUSTRIAIS 28 LITROS
4	FACA MODELADORA DE PÃO

5- JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA: Se faz necessária a aquisição de equipamentos uma vez que estes sofrem muito desgaste diário e consequentemente exigem reposição/manutenção anual.

6- ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO: O levantamento preliminar.

7- MANUTENÇÃO, ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GARANTIAS OFERECIDAS:

A empresa contratada deverá ofertar a garantia mínima de 12 (doze) meses para todos os equipamentos a serem adquiridos. Em caso de vício oculto e de defeitos apresentados durante a garantia aplicar-se-á o prazo previsto legalmente. Caberá ao fornecedor a indicação da assistência técnica, existente na região, a ser contratada por ocasião das manutenções preventivas e corretivas do equipamento fornecido.

8- PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO ou NÃO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO: A aquisição poderá ser realizada por item.

9- RESULTADOS PRETENDIDOS: Com a aquisição dos equipamentos previstos pretende-prover melhores condições de trabalho aos servidores e maior agilidade no preparo da merenda escolar.

10- PROVIDÊNCIAS COMPLEMENTARES PELA ADMINISTRAÇÃO: Não se aplica.

11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES: Não se aplica.

12- DEMONSTRAÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E POSSÍVEIS MEDIDAS MITIGADORAS: Não se aplica.

13- POSICIONAMENTO CONCLUSIVO DA ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO COM VISTA A SOLUÇÃO A QUE SE DESTINA: Considerando todas as possibilidades de caráter técnico e econômico, concluímos que a compra dos equipamentos proporcionará a possibilidade reposição de equipamentos primordiais ao bom andamento das atividades desenvolvidas no local e menor impacto nas contas públicas municipais.