



---

**ANEXO II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS (PROCESSADOR DE ALIMENTOS, CALDEIRÃO AUTOGERADOR A GÁS, LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL, CHAPA E OUTROS) PARA O RESTAURANTE POPULAR DE BIRIGUI – SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DOS ANEXOS I E II.**

**01 – DEFINIÇÃO DO OBJETO**

**AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA O RESTAURANTE POPULAR DE BIRIGUI.**

**a- especificação dos equipamentos:**

**ITEM Nº 01:** PROCESSADOR DE ALIMENTOS, VOLTAGEM ELÉTRICA DE 127 / 220 V COM CHAVE SELETORA MONOFÁSICA, FREQUÊNCIA DE 60HZ, POTÊNCIA DO MOTOR DE 0,5 CV; POTÊNCIA NOMINAL DE 600 W A 750 W; CONSUMO ENTRE 0,6 A 0,75 KW/H; UTILIZAÇÃO DE DISCOS DE 203 MM. - CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL - CARÇAÇA, HASTE E CONJUNTO DA TAMPA SUPERIOR, MEDIDAS MÍNIMAS: ALTURA 520 MM X LARGURA 280 MM X PROFUNDIDADE 540 MM E COM BOCAL EXTRALARGO DIÂMETRO DE 60 MM - CAPACIDADE DE PRODUÇÃO MÍNIMA DE 250 KG / H - O EQUIPAMENTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO POR: PRATO EXPELIDOR EM PLÁSTICO DE ENGENHARIA, DISCO FATIADOR DE 8 MM DISCO FATIADOR DE 5 MM DISCO FATIADOR DE 10 MM DESFIADOR DE 8 MM GRADE CUBO DE 8 MM GRADE CUBO DE 10 MM GRADE PALITO, 1 unidade;

**ITEM Nº 02:** 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 A SEGUINTE 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 SUÇÃO 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 PAINEL ACOPLADA COM GAXETA DE VEDAÇÃO EM SILICONE ATÓXICO OU 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 – 1 unidade;

**ITEM Nº 03:** LIQUIDIFICADOR, MODELO INDUSTRIAL; CORPO, COPO E LÂMINAS, FABRICADOS EM AÇO INOX; CAPACIDADE VOLUMÉTRICA DO COPO: 10 L; O COPO DEVE SER REMOVÍVEL, MUNIDO COM PROTEÇÃO E VEDAÇÃO CONTRA VAZAMENTOS; O COPO DEVE POSSUIR TAMPA REMOVÍVEL CONSTRUÍDA EM AÇO INOX OU ALUMÍNIO, O COPO DEVE POSSUIR NO MÍNIMO 01 (UMA) ALÇA/CABO ANATÔMICO; O MOTOR DEVE APRESENTAR AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: POTÊNCIA MÍNIMA DE 1/2CV; ROTAÇÃO MÍNIMA: 3.500RPM; ALIMENTAÇÃO: 110V/220V (BIVOLT); A BASE DO LIQUIDIFICADOR DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SEGURAS E ESTÁVEIS NÃO PERMITINDO O SEU TOMBAMENTO, AUTO DESLOCAMENTO/ESCORREGAMENTOS DURANTE O SEU FUNCIONAMENTO, 1 unidade;

**ITEM Nº 04:** CHAPA A GÁS, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8; CHAPA SUPERIOR LISA E/OU RANHURADA PARA ALTA PRODUÇÃO DE GRELHADOS EM AÇO ESPECIAL TRATADO COM ESPESSURA IDEAL, EQUIPADA COM CALHA FRONTAL E DRENO PARA ESCOAMENTO DE GORDURA; CONTROLE DE TEMPERATURA POR TERMOSTATOS E LÂMPADA PILOTO; GALERIA DE QUEIMADORES TUBULARES EM AÇO ESMALTADO (GÁS); CHAMINÉ POSTERIOR PLANA EM AÇO INOXIDÁVEL PARA SAÍDA DE GASES DE COMBUSTÃO (GÁS); SISTEMA PILOTO E ACENDIMENTO EXTERNO (GÁS); ZONAS AQUECIDAS POR SISTEMA DE CONTROLE INDEPENDENTE; ESTRUTURA INTERNA DE PROTEÇÃO DE COMANDO CONTRA CALOR, GORDURA E ÁGUA; PAINEL COM INDICAÇÃO GRADUAL DE TEMPERATURA ATRAVÉS DE GRAVAÇÃO A LASER; BOTÃO LIGA/DESLIGA COM ILUMINAÇÃO; MANÍPULOS EM BAQUELITE COM AJUSTE GRADUAL DE TEMPERATURA; BANDEJA 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). DIMENSÕES MÉDIAS: 1000X450 MM, 1 unidade;

**ITEM Nº 05:** PASS THROUGH AQUECIDO, EM AÇO INOX AISI 304, 2 PORTAS, REVESTIMENTO INTERNO EM ALUMÍNIO, CONTROLADOR TÉRMICO DIGITAL, ISOLAMENTO EM POLIURETANO, RODÍZIO GIRATÓRIO C/ FREIO, CAPACIDADE P/ 20 GN 1/1–1500W, 220 V, 1 unidade;



**ITEM Nº 06:** CARRO TRANSPALETE MANUAL, CAPACIDADE MÍNIMA DE CARGA 2000 KG - 680X1150MM COM RODA DUPLA DE PU, 2 unidades;

**ITEM Nº 07:** EMPILHADEIRA MANUAL, CAPACIDADE DE CARGA 2000KG, ALTURA TOTAL DE ELEVAÇÃO 1600 MM, COMPRIMENTO DOS GARFOS 1150 MM, LARGURA ENTRE OS GARFOS 720 MM, LARGURA DE CADA GARFO 140 MM, RODA DIRECIONAL 175X50MM RODA DE CARGA Ø 73X70MM, DIMENSÕES DO PRODUTO (C X L X A) 1670 X 775 X 2030MM, 1 unidade.

**ITEM Nº 08:** BALANÇA PLATAFORMA, CHAPA LISA EM AÇO CARBONO, CAPACIDADE MÍNIMA 1000 KG, DIVISÃO EM 500 G, DIMENSÕES DA PLATAFORMA 120 X 120 CM; ALIMENTAÇÃO COM FONTE EXTERNA BIVOLT, CABO COM NO MÍNIMO 1,5 M DE COMPRIMENTO, DISPLAY EM LED, PÉS REGULÁVEIS; CABO DE CONEXÃO COM NO MÍNIMO 3,5 METROS DE COMPRIMENTO, APROVADA PELO INMETRO, 1 unidade;

**b- locais de entrega e regras para recebimentos**

**Local para entrega:** Restaurante Popular Ari Alves, localizado na Rua Roberto Clark, nº 469, Centro, de segunda à sexta-feira, no horário compreendido das 8 às 13 horas.

**Prazo de entrega:** A entrega do(s) equipamentos(s) dar-se-á no prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento.

**Forma de entrega:** os equipamentos serão recebidos pela Administradora ou Nutricionista do Restaurante Popular.

Os equipamentos deverão ser entregues em perfeito estado, sem qualquer tipo de dano ou violação. assegurado a integridade destes durante todo o transporte até o devido recebimento;

Caso os equipamentos estejam em desconformidade quanto à especificação, a empresa terá prazo de 30 (trinta) dias úteis, a partir do recebimento da notificação específica, para realizar a substituição do mesmo;

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 terá a finalidade de atender a reposição dos equipamentos mais necessários ao funcionamento do Restaurante Popular, garantindo maior segurança aos servidores no ambiente de trabalho e condição de ampliação do número de refeições ofertadas a população em vulnerabilidade alimentar do município.



### **03 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Considerando que os recursos provenientes do Governo Federal serão utilizados na aquisição de todos os equipamentos discriminados neste TR, essenciais ao funcionamento do Restaurante Popular, colaborará no menor impacto no orçamento municipal.

### **04 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os requisitos devem ser atendidos de acordo com as especificações dos equipamentos.

### **05 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

A entrega será realizada conforme autorização de fornecimento.

Ficará por conta de a empresa realizar o transporte dos equipamentos até o local de entrega.

Local para entrega: Rua Fundadores, 469, Centro, Birigui, de segunda às sextas-feiras, no horário compreendido das 8 h às 13 horas, em dias úteis.

### **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:

**Regina Aparecida Biancolin – Cargo: Diretora Depto. Segurança Alimentar;**

**Marli Regina Alves - Cargo: Administradora Restaurante Popular**

Demais questões técnicas pertinentes à gestão do contrato serão direcionadas ao Departamento de Gestão de Materiais e Patrimônio para parecer.

### **07 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

Forma de Pagamento: mediante entrega do objeto, 30 dias a contar do recebimento da Nota Fiscal.

### **08 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

Menor preço que atenda todas as especificações dos equipamentos.

### **09 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Conforme as cotações levantadas em Empresas Especializadas, a média de preço é de aproximadamente **R\$ 74.467,98 (setenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta sete reais e noventa e oito centavos).**

### **10 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os custos decorrentes da presente contratação correrão de acordo com seguintes dados:

AÇÃO: GESTÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

FONTE DE RECURSO: 904

VÍNCULO: 05

VÍNCULO DETALHADO: 05.800.0080

FICHA: 980

**APÊNDICE: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.**



## APÊNDICE

### 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 PARA O RESTAURANTE POPULAR DE BIRIGUI.

**1- JUSTIFICATIVA:** Justifica-se a aquisição em virtude da necessidade de reposição gerada pelos desgastes no uso diário nos últimos anos, comprometendo a vida útil destes equipamentos.

Alguns equipamentos, citando como exemplos: a balança eletrônica e caldeira, o custo para a reforma equiparase a aquisição de um novo equipamento, sendo mais vantajoso para a administração a aquisição de uma estrutura nova com garantia de funcionamento de pelo menos 12 (doze) meses.

**2- PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:** O objeto da contratação foi incluído no plano anual de contratações de 2024 após o recebimento de recursos provenientes de emenda Parlamentar Extraordinária ao município de Birigui.

**3- REQUISITOS ESPECIAIS DE CONTRATAÇÃO:** Os equipamentos deverão estar de acordo com a Norma Regulamentadora 12 – Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos.

**4- QUANTITATIVOS, MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONSIDERAÇÃO DA ECONOMIA DE ESCALA:**

Os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 8 substituirão os equipamentos que se encontram com vida útil comprometida devido ao uso diário nos últimos anos, enquanto que o item 7 será adquirido com o objetivo de melhorar as condições de carga e descarga de grandes volumes de alimentos.

**5- JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA:** Foram selecionados os equipamentos com maior urgência de reposição.

**6- ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO:** O levantamento preliminar de preços foi feito por meio de consultas realizadas junto as empresas especializadas na área. A estimativa do valor médio de cada unidade encontra-se na planilha a seguir, resultando no valor médio final de compra de **74.467,98 (setenta e quatro mil, quatrocentos e sessenta sete reais e noventa e oito centavos)**.

**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 pela administração do Restaurante Popular 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-se ampliar o atendimento ao público, provendo melhores condições de trabalho aos servidores do Restaurante Popular de Birigui.

**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 de aumentar o número de refeições, reposição de equipamentos primordiais ao bom andamento das atividades desenvolvidas no local e menor impacto nas contas públicas municipais.