

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.007766/2010-48 **Pregão SRP** 151 / 2010 **Data da Emissão:** 15/06/2010**Abertura: Dia:** 07/07/2010 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	<p>Estufa de cozimento e defumação:</p> <p>Aplicações: secagem, cozimento, desidratação, defumação.</p> <p>Características dimensionais:</p> <p>Profundidade útil□□1160 mm externo 1270 mm</p> <p>Largura útil□□□1440 mm externo 1550 mm</p> <p>Altura útil□□□2.865 mm " 3.600 mm</p> <p>Consumo total em HP□ 7 Cv</p> <p>Características da porta:</p> <p>Porta com visor em cada folha em inox AISI304, com isolamento em lã de vidro de alta densidade e ou poliuretano. Montada em sistema de monobloco, hermeticamente estanque, blindada, com dobradiças em inox, e trincos que travão a porta em cima, no meio e embaixo, com borrachas EPDM desenhadas especialmente para vedar e suportar a temperatura e umidade.</p> <p>Características da ventilação principal:</p> <p>Feita através de rotores centrífugos tipo turbina com difusão de ar dirigida e duplo retorno do ar captando todo ar em balanceio dentro da câmara, o sistema de ventilação é acionado através de motores de 5cv Weg que é acoplado direto aos rotores garantindo assim a perfeita transmissão sem perca de velocidade de rotação e garantindo o mesmo volume de ar em todos os carros, porque cada carro possui 1 conjunto rotor centrifugo+ motor de 5cv.</p> <p>Características da recirculação interna:</p> <p>Montada na parte superior da câmara um perfeito sistema de dutos que distribui o vento uniformemente ao redor da câmara interna, com alta pressão de ar e fazendo um balanceio interno através dos difusores com bocais de saída que provoca homogeneização perfeita nos carrinhos e um cozimento uniforme e com quebra baixa pela sua alta performance.</p> <p>Características do aquecimento:</p> <p>Feito através do mais revolucionário tipo de radiador híbrido com núcleo aletado que proporciona maior velocidade de cozimento, melhor distribuição do calor e não acumula sujeira e gordura, proporciona melhor irradiação do calor, aproveitando o máximo na troca economizando vapor. O radiador é feito com tubo SHC40 sem costura e aletagem com fita SAE 1008 todo conjunto é galvanizado a fogo.</p> <p>Sistema de Chaminés (Entrada de ar de renovação e saída de umidade):</p> <p>Construído com tubulação de aço Inox AISI304 e com flap's que permite abertura e</p>	Unidade	70.000,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>fechamento da passagem de ar de renovação e saída de umidade de dentro da estufa garantindo perfeita homogeneidade na secagem e desidratação dos produtos. O sistema é acionado Pneumaticamente através de válvulas solenóides, controladores de fluxo e controladores de pressão, tudo acionado automaticamente via controlador ou CLP.</p> <p>Sistema de Exaustão Forçada:</p> <p>Teremos sistema de exaustão tipo caracol com rotor de ventilação centrífugo e motor Weg de 2cv juntamente com dutos de interligação das saídas de umidade totalmente construído em aço inox 304, que força a saída de umidade de dentro da estufa garantindo assim redução de tempo de processo e perfeita retirada de umidade em todos os carros.</p> <p>Sistema de Injeção de vapor direto:</p> <p>Construído com tubulação de inox AISI304, sonda psicometrica com bulbo seco e bulbo úmido para controle de umidade relativa interna da estufa, válvula solenóide para controle de entrada de vapor e transdutor psicometrico para leitura da umidade.</p> <p>Painel elétrico: Descrição detalhada.</p> <p>01-□Painel elétrico padrão de Fabrica HC Machine. Tinta Epox.</p> <p>02-□Contatores telemecanique/Weg</p> <p>03-□Relé e disjuntores Weg e ou Telemecanique</p> <p>04-□Conectores: Conexel modelo SAK</p> <p>05-□Trilho para fixação rápida: Conexel</p> <p>06-□Barramento: Conexel</p> <p>07-□Chaves seccionadoras</p> <p>08-□Cabos flexíveis Pirelli, para ligação interna do painel. (Não esta incluso a ligação do painel a estufa que corre por conta do cliente).</p> <p>09-□Sensores Tipo PT 100, 3 fios e com cabo de 6 metros de comprimento com isolamento de Silicone, ponta de inox com 1/8 de diâmetro e 80mm de haste. (Importante: Se o painel ficar longe da estufa mais de 6 m, corre por conta do cliente as despesas com cabos de compensação e ligação de motores e calhas elétricas).</p> <p>10-□ Controlador de temperatura marca Novus, modelo N1100</p> <p>11-□ Indicador de Temperatura N480I</p> <p>12-□Temporizador de Processo NT240</p> <p>13-□Modulo transdutor de umidade relativa do ar</p> <p>14-□Sonda psicometrica para leitura de umidade relativa do ar com 2 sensores tipo PT100(Bulbo seco e bulbo úmido).</p> <p>15-□Botoeiras marca weg/Metaltex.</p> <p>16-□Chave geral</p> <p>17-□Identificação frontal em todo o painel de comando</p> <p>Material de Vapor:</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>a) <input type="checkbox"/> Válvulas Solenóides (1 para entrada de vapor no radiador, 1 para injeção de vapor úmido)</p> <p>b) <input type="checkbox"/> Purgador de bóia Expirax-Sarco modelo FT 1 ou J3B 1 1/4"</p> <p>c) <input type="checkbox"/> Filtro "Y" marca Nipel - bronze 1 1/4"</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Válvula de esfera Tripartida modelo Nipel 1 1/4"</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Conexões tupy</p> <p>f) <input type="checkbox"/> Tubulação SHC40 sem costura</p> <p>Estufa de 1 Carro com,</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 porta- 1 sistema de exaustão forçada tipo caracol- 1 sistema de injeção de vapor direto- 1 painel de comando 100% automatizado- 1 Controlador de umidade relativa do ar- 1 Sistema de flap's pneumático das chaminés- 1 Alarme sonoro de fim de processo- 1 Sistema de resistência para aquecimento.- 1 Sistema de retirada de condensado- 1 Sistemas de ventilação interna turbo <p>Obs. Garantia mínima de 6 meses, enviar catálogo.</p>					
2	Carrinho tipo "H" para cozimento em estufa, em aço inoxidável AISI 304; 5 patamares para suporte das varas; 6 rodas de nylon de 5" na cor branca com base e estrutura lateral de 3mm, reforços de cantoneira para os suportes de varas nos 4 lados do carro, enviar catálogo.	Unidade	3.000,0000	2,00	_____	_____
3	Cutter emulsificador; construído em aço inoxidável AISI 304 com acabamento sanitário; motor trifásico protegido termicamente; duas velocidades de corte; termômetro digital da massa; tampa anti-ruído em acrílico transparente, equipado com sistema de segurança que impede o trabalho das facas quando sua tampa é levantada; produção: 50-100kg/h; volume mínimo da bacia: 10/20L; capacidade carne bacia: 2-16kg; potencia mínima 2,5kw; rotação facas: 1800/3600 rpm; rotação bacia: 8/18 rpm; Garantia mínima de 6 meses, enviar catálogo.	Unidade	20.000,0000	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4	<p>MULTIPROCESADOR DE ALIMENTOS (BATEDOR; CORTADOR; ESPREMEDOR; FATIADOR; LIQUIDIFICADOR; TRITURADOR).</p> <p>Características Mínimas: Tubo de alimentação extra largo; Processador, fatiador com 7 níveis de espessura (Lâmina ajustável para fatias entre 1 a 7 mm), moedor, ralador, batedor de massas, batedor de creme, batedor de clara, emulsificador, batedor de massas pesadas, liquidificador, homogenizador, triturador, acessório shake, espremedor de frutas; Controle eletrônico de multi-velocidades; acabamento em plástico resistente ABS; botão de velocidades em alumínio anodizado; recipiente largo aproximadamente 3,4 L, pés anti-deslizantes.</p> <p>Especificações Técnicas: Capacidade do recipientes : aproximadamente 3,4 L. Capacidade do recipiente de massa : aproximadamente 1,7 kg. Lâmina de corte em aço inoxidável. Potência mínima de 1.000 Watts. Voltagem: 220V . Dimensões aproximadas (LxAxP): 280x340x280mm. Peso aproximado: 5,0Kg.</p> <p>Acessórios Inclusos: Copo para liquidificador. Moedor. Batedor de massa leve. Batedor de massa pesada. Areador de massa/mousse. Ralador com 7 níveis de espessura. Espremedor de fruta. Copo medidor e unidade de lâminas destacável com anel de vedação. Recipiente de processamento de alimentos com tampa. Pilão interno e pilão externo. Recipiente da centrífuga com bico integrado. Suporte para acessórios; Espátula; Escova de limpeza; Suporte da faca.</p> <p>Garantia mínima de 1 ano.</p>	Unidade	800,0000	1,00		
5	<p>BATEDEIRA PROFISSIONAL</p> <p>Descrição: Voltagem: 220V . Mínimo: 10 velocidades; Motor (potência mínima): 325 w. ; CORPO TODO DE METAL. Alavanca para elevar/abaixar . Frequência aproximada 60 Hz, rotações por minuto, aproximada, 58-220.</p> <p>Dimensões sem embalagem (aproximada): peso 11,8 Kg, altura 420 mm, largura 287 mm, profundidade 357 mm.</p> <p>Acessórios inclusos: Protetor de respingo, 3 batedores (Batedor Plano, batedor de claras em aço inoxidável, Batedor tipo "gancho" para massas), tigela de aço inoxidável. Tigela com capacidade aproximada de 4 Litros .</p> <p>Garantia mínima de 1 ano.</p>	Unidade	2.200,0000	1,00		
6	<p>SELADORA</p> <p>Seladora embalagem a vácuo que conserva alimentos como frios, legumes, verduras, frutas e carnes entre outras.</p> <p>Descrição: Potência mínima (W): 110W ; Dimensões aproximadas do produto (cm) - AxLxP: 39,5x14x75cm; Peso líquido aproximado do produto (kg): 2,7kg , Voltagem: 220V .</p> <p>Garantia mínima de 1 ano.</p>	Unidade	198,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
7	EMBALADORA A VÁCUO Descrição: Máquina de câmara modelo de mesa para embalagem a vácuo com duas barras de selagem de 420mm/cada aproximadamente. Área útil entre barras de 320mm aproximadamente. Construída com Aço Inoxidável; tampa de acrílico; bomba de vácuo de 23m ³ /h aproximadamente. O processo é semi-automático (apenas a colocação e retirada do produto da câmara pode ser manual). Duração do ciclo(s): 15-20 aproximadamente; Quantidade de barras de solda: 1; Comprimento das barras de solda (mm): 420 aproximadamente; Cada barra de selagem deve possuir solda dupla; Sistema de solda Bi-Ativa. Acionamento da barra de selagem feito por um Sistema de Cilindro, sem fiações. Regulagem da altura do produto dentro da câmara. Dimensões internas da câmara aproximadas (mm): comprimento 430; largura 420; altura 180. Dimensões do equipamento aproximadas (mm): comprimento 510; largura 480; altura 440. Peso aproximado 62kg. Potência mínima (w) 1400. Cap. Da bomba de vácuo 25 m ³ /h aproximadamente. Vácuo final mínimo 99 %. Com injeção de gás. Garantia mínima de 2 ano. OBS.: PARA OS ITENS EM QUE NÃO CONSTE A VOLTAGEM, DEVE SER CONSIDERADO 220V OU BIVOLT.	Unidade	6.900,0000	1,00		
Informar: Razão Social da Empresa: _____ CNPJ: _____ Endereço, Local e Estado: _____ Cep: _____ Fone/Fax: _____ Telex: _____ Nome do Banco: _____ Nome da Agência: _____ Número da Agência: _____ Número Conta Bancária: _____ Data: ____/____/____ _____ Assinatura						