

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência****Processo...:** 23081.009380/2010-71 **Pregão SRP** 184 / 2010 **Data da Emissão:** 24/06/2010**Abertura: Dia:** 27/07/2010 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, com aquecimento à vapor em baixa pressão (0,5 kgf/cm <sup>2</sup> ), tampa com fechamento hermético (autoclavado), capacidade volumétrica de 200 litros, tendo as seguintes características técnicas e construtivas: Painel interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento polido, espessura 3,0mm; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com válvula de aeração e quebra-vácuo, registro angular de admissão de vapor e purgador do tipo labirinto; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, devidamente contrabalançada, provida de válvula de exalação e segurança, com vedação hermética através de junta de neoprene (atóxica) e aperto por torniquetes (fechos) de latão, com acabamento cromado, com rosca reforçada, permitindo desta maneira a cocção sob pressão; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; Escoamento de água da panela interna efetuada por válvula de fecho rápido de 1.1/4"; Válvula de aeração e quebra-vácuo confeccionada em latão, com acabamento cromado, tendo a finalidade de expulsar o ar frio da câmara de vapor e evitando também a formação de vácuo no processo de resfriamento; Purgador (condensador) do tipo labirinto, corpo em bronze, tecnicamente dimensionado para saída do condensado; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 960 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de vapor: 40 kg/h, na pressão de 0,5 kgf/cm <sup>2</sup> . MODELO DE REFERÊNCIA: CVA-200, GERCO.	Unidade	15.000,0000	3,00	_____	_____
2	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, com aquecimento à vapor em baixa pressão (0,5 kgf/cm <sup>2</sup> ), tampa com fechamento hermético (autoclavado), capacidade volumétrica de 300 litros, tendo as seguintes características técnicas e construtivas: Painel interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento polido, espessura 3,0mm; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com válvula de aeração e quebra-vácuo, registro angular de admissão de vapor e purgador do tipo labirinto; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, devidamente contrabalançada, provida de válvula de exalação e segurança, com vedação hermética através de junta de neoprene (atóxica) e aperto por torniquetes (fechos) de latão, com acabamento cromado, com rosca reforçada, permitindo desta maneira a cocção sob pressão; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão;	Unidade	17.200,0000	3,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3	<p>Escoamento de água da panela interna efetuado por válvula de fecho rápido de 1.1/4"; Válvula de aeração e quebra-vácuo confeccionada em latão, com acabamento cromado, tendo a finalidade de expulsar o ar frio da câmara de vapor e evitando também a formação de vácuo no processo de resfriamento; Purgador (condensador) do tipo labirinto, corpo em bronze, tecnicamente dimensionado para saída do condensado; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 1100 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de vapor: 62 kg/h, na pressão de 0,5 kgf/cm<sup>2</sup>. MODELO DE REFERÊNCIA: CVA-300, GERCO.</p> <p>CALDEIRÃO INDUSTRIAL, com aquecimento à vapor em baixa pressão (0,5 kgf/cm<sup>2</sup>), tampa com fechamento hermético (autoclavado), capacidade volumétrica de 500 litros, tendo as seguintes características técnicas e construtivas: Panela interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento polido, espessura 3,5mm; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com válvula de aeração e quebra-vácuo, registro angular de admissão de vapor e purgador do tipo labirinto; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, devidamente contrabalançada, provida de válvula de exalação e segurança, com vedação hermética através de junta de neoprene (atóxica) e aperto por torniquetes (fechos) de latão, com acabamento cromado, com rosca reforçada, permitindo desta maneira a cocção sob pressão; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; Escoamento de água da panela interna efetuado por válvula de fecho rápido de 1.1/4"; Válvula de aeração e quebra-vácuo confeccionada em latão, com acabamento cromado, tendo a finalidade de expulsar o ar frio da câmara de vapor e evitando também a formação de vácuo no processo de resfriamento; Purgador (condensador) do tipo labirinto, corpo em bronze, tecnicamente dimensionado para saída do condensado; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 1310 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de vapor: 120 kg/h, na pressão de 0,5 kgf/cm<sup>2</sup>. MODELO DE REFERÊNCIA: CVA-500, GERCO.</p> <p>OBSERVAÇÕES: FAZER PREÇO GLOBAL PARA O FORNECIMENTO DOS CALDEIRÕES.</p> <p>1. Para entrega dos equipamentos, especificações, assistência técnica e garantia. Deverão ser obedecidas as seguintes exigências abaixo:</p> <p>1.1- A empresa deverá estar habilitada ou possuir registro em qualquer uma das regiões do Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia (CREA) (inciso I, Art. 30,</p>	Unidade	24.400,0000	3,00	_____	_____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Lei 8666/93);</p> <p>1.2 - Atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, constando o nome do (a) engenheiro (a) Responsável Técnico (a) da empresa. O atestado deve ser registrado em qualquer uma das regiões do CREA e deve comprovar a responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes ao objeto desta licitação (§§ 1º e 2º, Art. 30, Lei 8666/93);</p> <p>1.3 - Comprovação de que o (a) profissional, detentor (a) do atestado referido no subitem anterior, é Responsável Técnico (a) da empresa atualmente (Inciso I, § 1º, Art. 30, Lei 8666/93);</p> <p>1.4 - A empresa deverá providenciar e fiscalizar o uso de todos os equipamentos de segurança necessários ao andamento dos serviços para instalações dos caldeirões, atendendo as recomendações das Normas Regulamentadoras do Ministério do trabalho;</p> <p>1.5 - A empresa deverá identificar o pessoal da manutenção adequadamente através de uniformes e crachás;</p> <p>1.6 - Todo e qualquer dano aos prédios e patrimônio da UFSM, causado em virtude dos serviços executados, será de responsabilidade da empresa, devendo esta providenciar sua recuperação e /ou reposição;</p> <p>1.7 - Todas as despesas referentes à instalação dos caldeirões (mão de obra e equipamentos) que envolvem os serviços de instalação e adaptação das redes hidráulica, de vapor e esgoto ou quaisquer outros ônus são de responsabilidade da mesma. Sendo que estes devem ser entregue e instalados no restaurante universitário em Santa Maria/RS.</p> <p>1.8 - Atestado de visita técnica no local onde serão instalados os equipamentos e serão executadas as adaptações nas redes antes da abertura do pregão eletrônico. Agendar horário com o setor de nutrição pelo telefones: 55 32208897 e 9632 com Luciano, Ana Paula, Sônia Elisa, Loriane ou Marisete.</p> <p>1.10 - Sendo necessário, o restaurante universitário terá o direito de chamar o técnico responsável por problemas que possam ocorrer após as instalações, relacionadas a problemas emergenciais de mau funcionamento no prazo máximo de 12 horas para o problema ser solucionado.</p> <p>1.11-. Garantia total de 24 meses para os equipamentos a serem fornecidos.</p>					



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**  
**Termo de Referência**

**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