



TERMO DE REFERÊNCIA

AMASSADEIRA – 80KG DE MASSA

- Amassadeira de farinha com capacidade para 80kg de massa;
- Grade de proteção;
- Batedor e tacho em aço inox 304;
- Botão Liga / Desliga;
- Botão controlador do tempo (temporizador);
- Botão de emergência para Desligamento imediato do equipamento;
- Sensor de segurança para funcionamento da máquina somente com a grade fechada;
- Sistema operacional de acordo com NR-12;
- Mínimo 2 tipos de velocidades;
- Motor trifásico 5/8 cv;
- Transmissão por correias;
- Pintura Epoxi;
- Dimensões aproximadas: 0,94 x 1,21 x 1,30m (LxCxA)
- Manual de Operação
- Garantia: mínimo de 1 ano com assistência técnica.
- Instalação com mão de obra, com fornecimento de conexões de instalação de mangueiras e válvulas.
- Treinamento operacional dos profissionais que operarão o equipamento.

Serão de responsabilidade da empresa contratada a instalação completa do equipamento no local indicado pela Prefeitura, de acordo com as normas aplicáveis, fornecendo todos os materiais, acessórios, ferramentas e equipamentos necessários para a realização do serviço.

A Prefeitura ficará responsável por fornecer os serviços e materiais de alvenaria e serralheria necessários.

A Prefeitura será responsável por disponibilizar a rede elétrica necessária no local onde será instalado o equipamento, ficando por conta da empresa contratada executar a instalação elétrica da rede até o equipamento e fornecer os materiais necessários, devendo tais serviços serem executados de acordo com as normas da ABNT.

Lençóis Paulista, 20 de abril de 2018

CELEIDE MARTHA BOSO
Nutricionista – CRN 3809