



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE ARTICULAÇÃO E CONTRATOS
COORDENAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS
DIVISÃO DE AVALIAÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS
SBS QUADRA 2 – BLOCO F – EDIFÍCIO FNDE – 1º ANDAR - CEP 70.070-929
TEL: (61) 2022-5277/5230/4377

ATA DA AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 8/2014

Equipamentos para Cozinhas e Refeitórios Escolares

Data: 3/6/2014 (terça-feira)
Horário: 9h às 12h

Endereço: Federação do Comércio, de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo – FECOMERCIO/SP – Rua Dr. Plínio Barreto, 285, 3º Andar – Bela Vista, CEP 01313-020 - São Paulo - SP

Objetivo: Esclarecer aos interessados os principais aspectos dos processos de aquisições públicas e para levantar subsídios para a definição de especificações técnicas dos **Equipamentos para Cozinhas e Refeitórios Escolares**, visando reequipar/modernizar as escolas de educação básica, em atividade, bem como as unidades do Programa Proinfância das redes públicas dos Estados, Distrito Federal e Municípios. A presente ata conterá os principais pontos tratados no decorrer da audiência, uma vez que, o áudio da referida audiência, a lista de presença dos participantes, a apresentação sobre o Registro de Preços Nacional e a apresentação técnica das especificações preliminares estão disponíveis no Portal de Compras do FNDE <http://www.fnde.gov.br/portaldecompras/index.php/editais/audiencias-publicas/audiencia-publicas-2014/item/831-audiencia-publica-n-08-2014-equipamentos-para-cozinhas-e-refeitorios-escolares> e no Processo Administrativo nº 23034.005969/2014-99, facilitando o acesso e a consulta dos interessados.

Desenvolvimento: A audiência foi presidida pela Diretora de Administração do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, Leilane Mendes Barradas, após sua apresentação pediu aos presentes se apresentassem informando o nome, a empresa ou órgão que representam. Em seguida, informou que a audiência pública se refere aos **Equipamentos para Cozinhas e Refeitórios Escolares** com o objetivo de obter informações sobre a expectativa do mercado sobre esses produtos que serão apresentados nessa audiência. Enfatizando a importância da realização da audiência pública pela oportunidade de esclarecer todo o processo licitatório realizado pelo FNDE, aprimorando, assim, as especificações técnicas dos produtos objeto desta audiência. Ressaltou que o FNDE ao realizar todo o processo licitatório por pregão eletrônico, na modalidade de registro de preços, cumpre uma das finalidades de prestar assistência técnica aos municípios, aos estados e ao DF, devido à complexidade que envolve todo o processo licitatório. Dando

continuidade, explanou sobre os procedimentos adotados no Registro de Preços Nacional, percorrendo sobre a finalidade de cada processo (Demanda, 1ª Proposta de Especificação Padronizada, Estudo de Mercado, Audiência Pública, Pregão Eletrônico, Utilização pelos Municípios, Estados, Instituições Federais e Distrito Federal, e por fim, o Controle de Qualidade). Enalteceu que o fornecedor registrado é obrigado a atender aos pedidos realizados pelos beneficiários (entes estaduais, municipais e do Distrito Federal), tendo em vista que esses não são considerados como órgãos não participantes, desde que atendidas às condições qualitativas e quantitativas previstas no Edital, considerando o disposto na Lei 12.816 de 05 de junho de 2013, acerca dos programas educacionais no âmbito do FNDE. Citou a importância do Controle de Qualidade por ser uma etapa inovadora nos processos de compras do FNDE. Ressaltou que, devido a não utilização por parte das unidades da federação dos recursos federais, o FNDE está viabilizando outra forma mais eficiente para a utilização desses recursos. A Instituição deverá gerar o contrato, que depois de finalizado, é automaticamente enviado ao fornecedor que imprime, assina e encaminha via correios (sedex) à instituição para assinatura, que insere no SIMEC. Em seguida, o FNDE, repassa o recurso de transferência direta à instituição para a devida quitação do contrato. Dos pontos principais das especificações técnicas preliminares dos equipamentos para cozinha e refeitório escolar destacaram-se as seguintes recomendações gerais para todos os itens: deverão ser obedecidos, no que couberem, critérios de sustentabilidade, considerando os processos de extração ou fabricação, transporte, instalação, utilização e eventual reaproveitamento ou descarte dos produtos e matérias-primas, com base em boas práticas e na legislação pertinente. Particularmente, em relação à proteção ao meio ambiente, destacando-se o contido na Instrução Normativa n.º 01, de 19 de janeiro de 2010 da SLTI-MPOG e o Decreto n.º 7.746, de 5 de junho de 2012 que visam à promoção do desenvolvimento sustentável e ainda observar, no que couberem, as recomendações da Resolução da ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. As especificações técnicas dos equipamentos de cozinha e refeitórios escolares foram apresentadas pelo Coordenador de Compras do FNDE, João César da Fonseca Neto. Os presentes se manifestaram acerca de alguns itens enumerados a seguir: O **item 1: Sistema de Exaustão Industrial para Fogão de 4 Queimadores (exaustor)** – a dimensão da coifa: 1300 mm largura x 1300 mm profundidade x 450 mm altura, foi proposto que a tolerância nas dimensões do exaustor que seja pelo menos de 5%. A empresa BrinkMobil recomenda 10 % nas coifas; a coifa captora para instalação central, com uma saída central flangeada, de 400 mm de diâmetro, confeccionada com chapa de aço inox, na espessura de 0,9 mm (chapa) foi proposto pelo senhor Anderson da empresa BrinkMobil que a chapa de espessura de 0,9 mm é difícil de encontrar no mercado (0,8mm é mais fácil), porque essa é a produção das usinas. O aço AISI 310 pode ser substituído pelo AISI 430 “que é da mesma qualidade”. A senhora Leilane perguntou como certificar o tipo de aço? E qual a tolerância a definir?; Referente aos dutos para exaustão modulares, confeccionados em chapa de aço inox na espessura de 0,9 mm (chapa 20), dotados de flanges, também de aço inox, foi informado que o padrão de chapa de aço no Brasil (produção de usinas) é de 0,8 mm (chapa 22); quanto ao motor de 1m5 CV, 4 polos, 1750 RPM, 220 Volts, monofásico, blindado, 60 Hz,

fixado ao suporte por meio de 4 coxins de borracha, foi sugerido “manter padrão de 220 Volts para o motor do exaustor (mesmo que algumas escolas só tenham 110 Volts, pois 110 Volts não são suficientes para as características do motor)”. O **item 3: Refrigerador Vertical Industrial em Inox - 4 portas**, no que se refere às prateleiras em arame de aço inox AISI 304, foi comentado que esse aço é bem mais caro, mas é o melhor para a alimentação; outra abordagem feita é que o AISI 430 é igual e que não há razão para usar só o aço 304. Outro participante discordou e disse que o aço 430 enferruja sim, por isso o custo extra justifica pelo benefício para uso com alimentos. Sobre as normas técnicas e legislação de referência apresentada sobre o Refrigerador Vertical Industrial em Inox - 4 portas foi solicitado verificar se este equipamento está definido na Portaria 371, do INMETRO, apresentando o problema: laboratório que certifique e teste esse tipo de produto, mas se o equipamento está na referida portaria, então um OCP poderia certifica-lo. O **item 4: Fogão Industrial de 4 Queimadores Com Forno**, no que se refere ao Quadro inferior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 16 (1,50mm) com 60 mm de altura e dobras estruturais, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox, foi informado que o aço 430 não suporta o ataque químico na hora da higienização, pelo mesmo, é que o aço AISI 304, ainda que seja 20% ou 30% mais caro é compensado na vida útil do produto. O **item 6: Forno Industrial Elétrico em Inox com 1 Câmara** foi alertado por um fornecedor que existe um erro na especificação do item do produto. O forno tem uma parte que fala que é elétrico e depois fala que é a gás. O forno é a gás. Na descrição do produto Forno de Convecção Industrial Elétrica, totalmente em inox, para 5 (cinco) assadeiras de 580mmx700mm. Amplo visor frontal com vidro duplo temperado, termostato, iluminação interna, temporizador com alarme sonoro, vapor manual, desligamento automático ao abrir a porta, dreno de lavagem e cantos internos sanitários, acompanha base para o forno, deverá acompanhar no mínimo 5 grades em inox reforçado com acabamento não cortante e base para o forno em inox, foi comentado sobre o forno combinado que melhora para assar carnes, mas o custo sobe em torno de 50%. Um dos fornecedores recomenda avaliar porque não precisa utilizar óleo para preparar carnes e legumes. A nutricionista de Ribeirão Preto sugeriu usar ambos os modelos. Foi perguntado se a instalação estaria incluída no custo, mesmo que seja no interior do Acre? Como resposta foi dito que a instalação tem ser realizada pelo fornecedor para manter a garantia do produto. Os fornecedores também oferecem treinamento para manipulação do forno. Outro questionamento foi sobre o custo dos acessórios do forno, mas que podem ser definidos como grelha, “ginins”, chapa perfurada. A senhora Leilane sugeriu se era possível definir o tipo do forno dependendo do tamanho do município (convencional/combinado). Das características construtivas do forno, o sistema de ventilação interna que facilite o deslocamento do ar dentro da câmara de forma que asse uniformemente. Foi comentado que a assadeira normalmente não é de aço inox, não é isso que é comum no mercado. A nutricionista Isabel sugeriu que não era para pedir assadeira, só a grelha. A assadeira é em alumínio. Foi sugerido conferir e padronizar as espessuras das chapas, ou de 20 mm ou de 18 mm. **Item 7: Balança Digital – 20 kg**, a descrição da balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de 20 kg, fabricada e aferida de acordo com o “Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem não

Automáticos” – Portaria INMETRO nº 236, de 22 de dezembro de 1994. Foi recomendado incluir tolerância de 10% para o prato. O **item 8: Balança Plataforma - 150KG** Outra sugestão foi sobre a exigência do cumprimento de Portaria do INMETRO, recomendando não exigir certificação do INMETRO, porque demora de 3 a 4 anos e incrementa o custo em até 50%. Quanto às dimensões da balança, recomendou-se verificar tolerância, se possível de 10 %. O peso mínimo do equipamento é desnecessário. Foi sugerido que quanto à exigência constante da Portaria do INMETRO nº 236, de 22/12/1994, fosse recomendado exigir laudo de laboratório após os testes do equipamento em vez de certificação do INMETRO. Tem balanças alemãs muito boas (melhores que as nacionais) que não poderiam ser fornecidas por essa restrição da certificação do INMETRO. Quanto às dimensões e tolerância verificar qual é a medida correta e corrigir ou eliminar a outra. O **item 9: Liquidificador Industrial – 4 Litros**, nas características construtivas do produto o interruptor para pulsar, foi sugerido retirar esse elemento para evitar danos ao equipamento nas escolas. O funcionamento básico não será afetado. Quanto à voltagem do aparelho: comutável 110 v/220 v, por meio de chave comutadora foi informado que a norma do INMETRO nº 371 não permite que o equipamento seja bivolt. O **Item 10: Liquidificador Industrial – 15 Litros**, na sua descrição liquidificador industrial de 15 litros **com alta rotação**, fabricado em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego NR12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Foi informado pela plateia que não tem no mercado equipamento com alta rotação. O **Item 11: Batedeira Planetária – 5 Litros**, contém na sua descrição Batedeira planetária de aplicação semi-industrial, com capacidade para 5 litros, fabricada em conformidade com a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho e Emprego, NR 12 - Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos. Foi informado por fornecedor que a NR 12 é aplicável só para equipamentos a partir de 6 litros de capacidade. O **Item 13: Freezer Horizontal com Duas Portas**, capacidade total (volume interno): mínima de 40 litros. Foi sugerido verificar a capacidade necessária acima de 400 litros ou retirar a necessidade de classificação energética A ou B conforme estabelecido na Portaria INMETRO nº 20, de 1º/2/2006. Várias marcas desse produto tem capacidade mínima de 410, 404 litros e para manter a capacidade que o FNDE quer de 410 litros, seria necessário retirar a referência à portaria do INMETRO. Na característica construtiva do sistema de refrigeração por serpentina em cobre embutida em todo corpo do gabinete salvo área superior, suficiente para evitar a criação de gelo nas bordas do equipamento, dupla ação e evaporador, uma das nutricionistas informou que a serpentina é de alumínio e não de cobre para freezers de menor capacidade. **Item 15: Geladeira Tipo Doméstica “Frostfree”**, característica construtiva do equipamento gás refrigerante R600a, um dos fornecedores informou que o gás R600a não tem obrigatoriedade no Brasil. Se exigido estaria direcionando para a marca Consul. A alternativa sugerida pelo fornecedor seria R134. **Item 16: Purificador de Água** sobre a utilização do gás R600a foi sugerido verificar a previsão de uso dos protocolos de Montreal e de Kyotolegislação sobre exigência de uso. O fornecedor a Electrolux disse que não existe previsão para se adaptar ao protocolo de Montreal e à legislação relacionada. **Item 17 - Balcão Térmico** quanto às dimensões e tolerância das quatro cubas um dos fornecedores ratificou que as quatro cubas são padrão, porém pode acoplar outra cuba neutra (ela não é fria)

sem problema para frutas ou sobremesa. A nutricionista Isabel informou que 90% dos municípios que ela visita a cuba é quente e a salada se serve à parte. Para um dos fornecedores o GN precisaria aumentar mais uma 50 cm para essa cuba neutra. Depende se é GN de 1 ou de ½. Foi sugerido verificar a Resolução nº 26, da ANVISA. A nutricionista sugeriu balcão com quatro cubas quentes, uma neutra e duas a mais para reposição. Quanto à altura da cuba o fornecedor Cozil solicitou regulador de altura para se adaptar à altura dos alunos (três alturas). A altura entre 60 a 80 cm é padrão no mercado e entre 80 e 85 cm fica mais alto para crianças. Das características construtivas do balcão térmico foram informado que tem dois sistemas a considerar: a ilha de distribuição (pessoal se serve dos dois lados), bandeja móvel, as pessoas vão passando e se servindo só de um lado. Precisa verificar o espaço disponível.

Item 18: Lavadora de Roupa - 12 kg na característica construtiva da lavadora de roupa no quesito lava e seca, o fornecedor da Electrolux disse que se é só para lavar e centrifugar e depois pendurar no varal, precisa retirar a palavra “e seca”, se não precisa especificar que é secadora de roupa também. A nutricionista Isabel, do FNDE ratificou que o equipamento só lava e centrifuga.

Item 19: Espremedor de Frutas Cítricas a descrição espremedor/extrator de frutas cítricas, industrial, fabricado em aço inox. Foi recomendado inserir também a NR 12 para esse equipamento. Antes de finalizar a audiência a Presidente da audiência senhora Leilane Mendes Barradas agradeceu a presença de todos e enfatizou a necessidade de enviarem mais contribuições sobre os equipamentos objeto da referida audiência para o e-mail diarp@fnde.gov.br até o dia 13 de junho do corrente ano para análise da equipe técnica. A audiência foi encerrada às 18horas.