PROPOSTA TÉCNICA COMERCIAL

FABRICAÇÃO E MONTAGEM – SISTEMA DE EXAUSTÃO, INSUFLAMENTO E SISTEMA DE EXTINÇÃO À INCÊNDIO

POLICLINICA MILITAR DE NITEROI

CNPJ: 55.047.784/0001-03 RUA VITAL, 285, QUINTINO BOCAIÚVA, RIO DE JANEIRO, 21380-210
TEL: 021 96593-0143

OBJETIVO

Fabricação e instalação dos sistemas de **exaustão, insuflamento e extinção de incêndio** destinados à cozinha profissional do Restaurante Militar da Policlínica Militar do Rio de Janeiro – PMRJ, contemplando o fornecimento de materiais, equipamentos, fabricação, montagem, instalação, testes e comissionamento dos sistemas, conforme projeto executivo e normas técnicas aplicáveis.

---

1. SISTEMA DE EXAUSTÃO E INSUFLAMENTO – COZINHA PROFISSIONAL

Execução do sistema de exaustão e insuflamento para cozinha profissional, contemplando:

- Fabricação e instalação de **01 (duas) coifas de 4,05 m**, equipadas com sistema de filtragem inercial;
- Fabricação e instalação de **01 (uma) coifa de 1,35 m**, equipada com sistema de filtragem inercial;
- Fornecimento e instalação de **02 (dois) dampers corta-fogo**;
- Fornecimento e instalação de **lavador de gases**, dimensionado para vazão aproximada de **19.900 m³/h**;
- Fabricação e instalação de aproximadamente **10 metros de rede de dutos de exaustão**, incluindo curvas, derivações, reduções, transições, conexões e demais acessórios necessários;
- Instalação de **portas de inspeção** na rede de dutos, conforme requisitos aplicáveis da **ABNT NBR 14518**;
- Execução de **isolamento térmico dos dutos com lã de rocha aluminizada**;
- Fornecimento e instalação de **01 (um) exaustor centrífugo Limit-Load, de simples aspiração**, com vazão aproximada de **19.900 m³/h**;
- Fabricação e instalação da rede de **dutos galvanizados para insuflamento de ar**;
- Fornecimento e instalação de **01 (uma) caixa ventiladora**, com vazão aproximada de **17.900 m³/h**;
- Desenvolvimento do **projeto executivo** dos sistemas;
- Emissão da respectiva **ART – Anotação de Responsabilidade Técnica**;
- Realização de testes, ajustes e comissionamento dos sistemas após a instalação.

---

2. SISTEMA DE EXAUSTÃO – SALAS DO DML E DEPÓSITO DE LIXO

Fabricação e instalação do sistema de exaustão destinado às salas do DML e ao depósito de lixo, contemplando:

- Fabricação e instalação da rede de dutos em **chapa de aço galvanizado #22**, incluindo curvas, derivações, reduções, transições, conexões e demais acessórios necessários à perfeita execução do sistema;
- Fornecimento e instalação da estrutura de sustentação dos dutos, composta por **perfis metálicos, barras roscadas, chumbadores, abraçadeiras e demais elementos de fixação**;
- Fornecimento e instalação de **grelhas de exaustão** nos pontos definidos em projeto, garantindo adequada captação e renovação do ar;
- Fornecimento e instalação de **dampers reguladores de vazão** nos ramais de exaustão, permitindo o balanceamento e ajuste do sistema durante o comissionamento;
- Fornecimento e instalação de **02 (dois) exaustores centrífugos in-line**, com vazão nominal estimada de **1.200 m³/h cada**;
- Fornecimento dos acessórios necessários à correta montagem, fixação, conexão e funcionamento dos equipamentos;
- Execução de testes e ajustes finais do sistema.

---

3. SISTEMA DE EXTINÇÃO DE INCÊNDIO – COZINHA

Fornecimento e instalação do sistema de extinção de incêndio destinado à proteção dos equipamentos e áreas de cocção da cozinha, contemplando:

- Fornecimento e instalação de **central de incêndio com baterias**;
- Fornecimento e instalação de **sirene de evacuação**;
- Execução do **intertravamento entre o sistema de extinção de incêndio, sistema de exaustão e equipamentos da cozinha**, conforme projeto;

- Fornecimento e instalação de **acionador manual**;
- Fornecimento e instalação de **placas de sinalização**;
- Fornecimento e instalação de **cilindro de agente extintor**, dimensionado conforme o sistema projetado;
- Fabricação e instalação da **tubulação de descarga**, incluindo conexões e acessórios;
- Fornecimento e instalação dos **difusores/bicos de descarga** nos pontos definidos em projeto;
- Realização dos testes de funcionamento e verificação do sistema após a instalação.

---

4. PROJETO, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E COMISSIONAMENTO

Os serviços contemplam o desenvolvimento do projeto executivo, detalhamento dos sistemas, definição dos equipamentos e respectivos pontos de instalação, bem como o acompanhamento técnico, emissão da **ART**, testes operacionais, ajustes e comissionamento dos sistemas instalados.

A execução será realizada observando as normas técnicas aplicáveis, em especial os requisitos pertinentes à **ABNT NBR 14518 – Sistemas de ventilação para cozinhas profissionais**, além das demais normas e legislações aplicáveis aos sistemas instalados.

---

5. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo estimado para **fabricação, fornecimento e instalação dos sistemas será de 80 (oitenta) dias**, contados a partir da autorização formal para início dos serviços, liberação das áreas e demais condições necessárias à execução.

---

6. INVESTIMENTO

Valor total para execução dos serviços: R$ 425.000,00 (quatrocentos e vinte e cinco mil reais).

O valor contempla o fornecimento de materiais, equipamentos, fabricação, transporte, montagem, instalação, mão de obra, projeto executivo, ART, testes, ajustes e comissionamento dos sistemas descritos neste orçamento.

ENTREGAS CONTRATUAIS

- Uso de EPI durante as atividades pela equipe técnica;
- Confiabilidade e transparência nos apontamentos durante a execução e entrega técnica do serviço;
- Envio de toda documentação legal necessária, para aprovação referente aos serviços;

- **PRAZO PARA TÉRMINO DAS ATIVIDADES**

  80 dias

- **RESPONSABILIDADE TÉCNICA**

  FIRE PROTECTION garante a execução dos serviços dentro das normas de segurança vigentes e aplicáveis, inclusive no que se refere à higiene e medicina do trabalho. Deverá efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e atender às demais obrigações fiscais incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto do contrato, até a entrega definitiva dos serviços, contemplando custos diretos e indiretos, riscos e margem de rentabilidade, representados por um BDI de 15,28 %.

  FIRE PROTECTION apresentará as **Anotações de Responsabilidade Técnica – ART** referente a todas as atividades técnicas objeto desta proposta, inclusive para qualquer documento técnico.

- **DOS VALORES E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

  R$ 337.000,00

- **CONTATO**

  MARCELO BACELAR
  DIRETOR DE OPERAÇÕES – FIRE PROTECTION
  TEL: 021 97031-4718