



ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BAÍA FORMOSA
Secretaria Municipal de Educação e Cultura

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: O OBJETO DA PRESENTE CONTRATAÇÃO É A AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COCÇÃO (FOGÕES E FORNOS INDUSTRIAIS) PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE BAÍA FORMOSA/RN

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO.

2.1. Natureza do Atendimento e Fluxo Operacional Escolar

O preparo da alimentação escolar em Baía Formosa/RN é um dos pilares da política de educação e assistência social do município, atendendo a um contingente expressivo de alunos da rede pública. Por se tratar de um serviço de natureza contínua e essencial, a administração enfrenta o desafio de manter cozinhas industriais operando em alta performance, garantindo o cumprimento rigoroso dos horários de intervalo e das metas nutricionais estabelecidas pelo PNAE.

2.2. Prevenção de Riscos e Segurança Laboral

A manipulação de equipamentos de cocção em ambiente escolar exige medidas preventivas rigorosas para assegurar a integridade física dos servidores (merendeiras) e manipuladores de alimentos. A substituição dos equipamentos obsoletos atua diretamente na mitigação de riscos de acidentes de trabalho, como vazamentos de gás e queimaduras, impedindo que o desgaste natural dos queimadores comprometa a ordem e a segurança nas unidades de ensino.

2.3. Proteção ao Patrimônio e Sustentabilidade Energética

A aquisição de equipamentos com padrão construtivo reforçado e certificação de eficiência (Selo Procel Classe A) é vital para a proteção do patrimônio público municipal e para a sustentabilidade financeira da Secretaria de Educação. Tais especificações visam otimizar o consumo de GLP e

prolongar o ciclo de vida útil dos bens de capital, evitando gastos excessivos com manutenções corretivas e prevenindo o desperdício de recursos públicos.

2.4. Inexistência de Alternativa Técnica Viável

A rede municipal de ensino de Baía Formosa/RN apresenta um quadro de desgaste acentuado em seu parque de equipamentos atual, o que impossibilita a continuidade do serviço sem a renovação imediata. Diante da insuficiência técnica dos itens existentes para suportar o regime de uso intenso e as exigências sanitárias da Resolução ANVISA nº 216/2004, a aquisição externa de novos fogões industriais configura-se como a única solução capaz de garantir a segurança alimentar e a eficiência administrativa.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:

O objeto desta contratação enquadra-se na classificação de bens comuns, conforme a definição estabelecida no Art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Tal enquadramento justifica-se pela natureza padronizada dos equipamentos de cocção industrial solicitados, cujos padrões de desempenho, segurança e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência por meio de especificações usuais de mercado.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. Do Enquadramento Legal e Modalidade de Contratação

A presente contratação dar-se-á mediante Dispensa de Licitação, com fulcro no Art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021. A escolha deste rito processual justifica-se pela economicidade e eficiência administrativa, visto que o valor global estimado para a aquisição dos equipamentos situa-se abaixo do limite legal estabelecido para a dispensa de bens e serviços comuns. O custo operacional de deflagrar um certame na modalidade Pregão Eletrônico superaria os eventuais benefícios financeiros da disputa, dada a baixa complexidade do objeto e a vultuosidade contida da despesa.

4.2. Da Natureza e Tipo de Aquisição

A solução consiste na aquisição de bens de capital, especificamente equipamentos de cocção industrial, para a renovação e modernização do parque tecnológico das cozinhas escolares. Trata-se de uma compra imediata e integral, estruturada em Lote Único, visando assegurar a

padronização dos itens, a interoperabilidade com a infraestrutura de gás instalada e a centralização da responsabilidade técnica e de garantia.

Os equipamentos a serem adquiridos deverão observar rigorosamente os requisitos de:

- a) Desempenho Profissional: Dimensionamento para regime de uso intenso e contínuo.
- b) Segurança Normativa: Plena conformidade com as normas do INMETRO, ABNT e diretrizes da ANVISA.
- c) Eficiência Energética: Foco na redução do consumo de GLP e mitigação de impactos ambientais.

4.3. Justificativa do Preço e Vantajosidade

O valor estimado reflete a realidade do mercado regional, consolidada através de prospecção detalhada junto a fornecedores especializados. A Administração assegura que os preços de referência estão em estrita conformidade com os praticados em contratações públicas similares, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa sem o rigor formal de um rito ordinário, mas preservando a total transparência, impessoalidade e a moralidade administrativa.

4.4. Continuidade do Serviço Público e Urgência Operacional

A opção pela via direta fundamenta-se na necessidade imperiosa de garantir a continuidade do serviço público essencial. O estado avançado de obsolescência dos equipamentos atuais impossibilita o aguardo dos prazos de um rito licitatório comum, sob risco iminente de interrupção do fornecimento da merenda escolar no âmbito do PNAE. A entrega e instalação imediata dos novos fogões mitigará riscos de acidentes laborais e assegurará o cumprimento imediato das normas de segurança alimentar do FNDE

Diferente da simples alocação de pessoal, esta solução foca na disponibilidade operacional plena e na integridade da experiência do público, compreendendo os seguintes eixos:

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os equipamentos a serem adquiridos deverão observar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, desempenho e segurança, visando atender à demanda contínua das unidades escolares do Município:

5.1. Natureza e Desempenho do Equipamento

- a) **Uso Industrial:** Os fogões e fornos devem ser estritamente do tipo industrial, projetados para suportar regime de uso intenso e contínuo.
- b) **Compatibilidade de Pressão:** O sistema de alimentação deve ser compatível com a infraestrutura instalada em cada unidade escolar (Alta ou Baixa pressão), priorizando a estabilidade da chama e o controle preciso de temperatura.
- c) **Eficiência Energética:** Os equipamentos deverão apresentar comprovada eficiência, preferencialmente detentores do Selo Procel Classe A (ou equivalente), visando a redução do consumo de GLP e a mitigação de impactos ambientais.

5.2. Padrão Construtivo e Materiais

Robustez Estrutural: Chassis fabricado em aço carbono com tratamento anticorrosivo (pintura epóxi de alta resistência) ou aço inoxidável, com capacidade de suporte para caldeirões de grande litragem.

Superfície de Trabalho (Mesa): Perfil reforçado, preferencialmente em aço inox, para facilitar a assepsia e prevenir a oxidação precoce em ambiente litorâneo.

Componentes de Cocção: Queimadores em ferro fundido de alta performance e grelhas removíveis com dimensões mínimas de 30x30cm ou 40x40cm, resistentes a choques térmicos e impactos.

Isolamento Térmico: Os fornos devem possuir isolamento em lã de vidro ou rocha para otimização do calor e proteção térmica do operador.

5.3. Segurança e Conformidade Normativa

Certificações Compulsórias: É obrigatória a apresentação de certificação de conformidade com as normas do INMETRO.

Normatização Técnica: Os equipamentos devem seguir rigorosamente as normas da ABNT (NBR) aplicáveis a aparelhos de cocção profissional.

Dispositivos de Proteção: Presença indispensável de válvulas de segurança e manípulos em material isolante térmico para prevenção de queimaduras e acidentes laborais.

Conformidade Sanitária: O acabamento deve permitir a higienização completa, conforme a Resolução ANVISA nº 216/2004, de modo a não transmitir substâncias tóxicas ou odores aos alimentos.

5.4. Logística e Assistência Técnica

Compatibilidade de Insumos: Plena integração com sistemas de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), preparados para conexão em centrais (P-45) ou botijões individuais (P-13).

Suporte Pós-Venda: Garantia de assistência técnica que assegure a manutenção preventiva e corretiva, preferencialmente com fornecedores de proximidade geográfica para garantir a agilidade na reposição de peças.

O modelo de execução visa garantir a performance técnica absoluta e a segurança operacional ininterrupta nas unidades escolares, operando sob o conceito de conformidade normativa e pronta resposta, conforme as seguintes etapas:

6.1. Mobilização e Disponibilização Técnica

a) Cronograma de Entrega e Instalação: A execução inicia-se com a emissão da Ordem de Fornecimento. A contratada deverá disponibilizar os equipamentos nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Educação em até 15 dias, com agendamento prévio para não interromper o fluxo das atividades escolares.

b) Checklist de Prontidão: No ato da entrega, a contratada deve comprovar que todos os equipamentos estão novos (primeiro uso), devidamente embalados, portando manuais de instrução em português e os certificados de garantia e conformidade do INMETRO.

6.2. Regime de Operação e Tática de Instalação

a) Instalação e Testes de Campo: A contratada é responsável pela montagem e instalação técnica dos fogões e fornos, incluindo a conexão segura à rede de gás (GLP). Deverão ser realizados testes de estanqueidade e regulagem das chamas (queima completa) na presença do Fiscal do Contrato.

b) Gestão de Desconformidades: Em caso de avarias de transporte, defeitos de fabricação ou divergência nas especificações técnicas (ex: material da grelha ou pressão do gás), a

contratada deverá realizar a substituição imediata do item sem ônus adicional para o Município.

c) Plano de Contingência (Assistência Técnica): Caso ocorra falha de funcionamento nos primeiros dias de uso, a contratada deverá disponibilizar suporte técnico para reparo ou substituição em até 48 horas, de modo a não comprometer a oferta da merenda escolar no âmbito do PNAE.

6.3. Fiscalização e Gestão de Performance

a) Monitoramento de Qualidade: A Administração fiscalizará a robustez do material entregue, verificando se o aço, as grelhas e os queimadores correspondem exatamente ao padrão industrial robusto exigido no Termo de Referência.

b) Direito de Rejeição: A Prefeitura reserva-se o direito de rejeitar qualquer equipamento que apresente sinais de oxidação, marcas de uso, ausência de componentes de segurança ou que demonstre imperícia na instalação por parte da equipe técnica da contratada.

6.4. Recebimento e Atesto de Materiais

a) Recebimento Provisório (No ato): Realizado no momento da entrega e instalação em cada unidade escolar, mediante conferência física dos quantitativos e assinatura do canhoto da nota fiscal pelo gestor da unidade.

b) Recebimento Definitivo (Após Teste): Ocorre após o prazo de 07 dias da instalação, mediante relatório do Fiscal do Contrato que comprove o pleno funcionamento de todos os queimadores e fornos, autorizando o faturamento e o pagamento.

6.5. Saneamento de Falhas e Treinamento Operacional

a) Orientação de Uso: Após a instalação, o técnico da contratada deverá realizar uma breve instrução técnica para as merendeiras e manipuladores de alimentos sobre o manuseio seguro dos registros e a higienização correta dos equipamentos (conforme a Resolução ANVISA nº 216/2004).

b) Proteção ao Patrimônio e Sustentabilidade: A contratada deverá orientar sobre as práticas de economia de combustível (otimização de chama) e garantir que a instalação não cause danos às estruturas fixas das cozinhas escolares (bancadas e tubulações).

7. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas por servidores especificamente designados, estruturados para garantir a conformidade técnica dos equipamentos e a excelência na instalação, em estrita observância à Lei nº 14.133/2021. O contrato será gerido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, que atuará para garantir a integridade do patrimônio público e o cumprimento das diretrizes do PNAE.

7.1. Fiscal do Contrato (Operacional/Técnico)

- I. Responsável: [Inserir Nome do Fiscal]
- II. Função: Supervisionar a entrega e a instalação *in loco* nas unidades escolares, garantindo que os 22 equipamentos (fogões e fornos) correspondam fielmente às especificações do Termo de Referência.
- III. Atribuições:
 - a. Vistoria de Recebimento: Atestar, no ato da entrega, se os equipamentos são novos, possuem selo do INMETRO e se os materiais construtivos (aço e ferro fundido) seguem o padrão industrial exigido.
 - b. Teste de Conformidade: Monitorar os testes de estanqueidade e regulagem de chamas realizados pela contratada, garantindo que não existam vazamentos ou riscos de acidentes.
 - c. Monitoramento de Prazos: Registrar qualquer atraso na entrega ou falha na instalação, notificando a contratada para regularização imediata sob pena de glosa contratual.
 - d. Interface Sanitária: Orientar a fiscalização quanto à conformidade dos equipamentos com a Resolução ANVISA nº 216/2004, garantindo que as superfícies permitam a higienização adequada.

7.2. Fiscalização Administrativa e Documental

- a) Função: Garantir a saúde jurídica e a regularidade fiscal da contratação durante todo o processo de fornecimento.

b) Atribuições:

- Garantia e Manuais: Verificar a entrega dos certificados de garantia de fábrica e dos manuais de instrução técnica em língua portuguesa para cada item.
- Habilitação do Fornecedor: Exigir e verificar a manutenção das condições de habilitação da empresa durante a fase de execução, incluindo as certidões de regularidade fiscal e trabalhista.
- Atesto de Nota Fiscal: Validar os documentos de cobrança somente após a confirmação técnica de que os equipamentos foram instalados e testados satisfatoriamente.

7.4. Responsabilidade da Contratada

A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do fornecimento e instalação, incluindo a responsabilidade civil por danos causados a terceiros, aos servidores ou ao patrimônio público por imperícia, negligência ou omissão de seus prepostos. A contratada é a única e exclusiva responsável pela qualidade e segurança dos equipamentos entregues, nos termos do Art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

8. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

A presente contratação observará o princípio da sustentabilidade, conforme preceitua o Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, adotando critérios que visam a redução do impacto ambiental e a otimização dos recursos públicos:

8.1. Eficiência Energética e Consumo de Insumos

- a) Certificação Procel: Os fogões e fornos industriais deverão possuir, obrigatoriamente, altos índices de eficiência no consumo de GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), preferencialmente detendo o Selo Procel Classe A ou classificação equivalente, visando a redução da emissão de gases e a economia de combustível fóssil.
- b) Otimização de Queima: Os queimadores devem ser projetados para garantir a combustão completa, evitando o desperdício de gás e garantindo maior produtividade térmica com menor consumo calórico.

8.2. Logística Reversa e Descarte Adequado

- a) Responsabilidade pelo Descarte: A contratada deverá prestar apoio logístico ou orientar o Município quanto ao descarte adequado das embalagens (papelão, plásticos e proteções) utilizadas no transporte dos novos equipamentos.
- b) Destinação de Inservíveis: No caso de substituição de equipamentos antigos, a Administração procederá ao desfazimento dos bens inservíveis (sucata) através de leilão ou doação para cooperativas de reciclagem licenciadas, em observância à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), evitando o acúmulo de resíduos ferrosos em depósitos municipais.

8.3. Durabilidade e Manutenibilidade

- a) Ciclo de Vida do Objeto: A exigência de materiais de alta resistência (aço inox e ferro fundido reforçado) visa prolongar o ciclo de vida útil dos bens, reduzindo a necessidade de substituições precoces e, conseqüentemente, a demanda por novos processos fabris e extração de matérias-primas.
- b) Peças de Reposição: O fornecedor deverá garantir a disponibilidade de peças de reposição que permitam a manutenção corretiva, combatendo a obsolescência programada e garantindo que o equipamento não seja descartado prematuramente por falta de componentes.

8.4. Conformidade Sanitária e Ambiental

- **Atoxicidade:** Os materiais utilizados na fabricação dos equipamentos (tintas epóxi e selantes) devem ser atóxicos e resistentes a altas temperaturas, garantindo que não ocorra a migração de partículas químicas para os alimentos ou a liberação de vapores nocivos no ambiente de trabalho das cozinhas escolares

9. CRITÉRIOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

A contratação será regida pelo estrito cumprimento das normas de proteção ao trabalho e inclusão social, constituindo obrigações da Contratada:

9.1. Cumprimento da Legislação Trabalhista e Previdenciária

- a) Regularidade Compulsória: A contratada deverá manter, durante toda a execução do objeto, a regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) e a

inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

- b) Encargos Sociais: É de exclusiva responsabilidade da contratada o pagamento de todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, não se transferindo ao Município de Baía Formosa/RN qualquer responsabilidade em caso de inadimplência.

9.2. Proteção ao Trabalho do Menor e Dignidade Humana

- a) Vedação ao Trabalho Infantil: Em observância ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, a contratada declara que não utiliza mão de obra de menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem de menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos.
- b) Erradicação do Trabalho Escravo: A contratada assegura que não adota práticas que possam ser caracterizadas como trabalho análogo ao de escravo, garantindo condições dignas de trabalho aos seus prepostos envolvidos na logística e instalação dos equipamentos.

9.3. Segurança e Saúde Ocupacional

- a) Equipamentos de Proteção (EPIs): Os técnicos responsáveis pela entrega e instalação dos fogões e fornos industriais deverão estar devidamente equipados com os Equipamentos de Proteção Individual necessários (calçados de segurança, luvas térmicas, etc.), visando a prevenção de acidentes durante o manuseio de carga e testes de estanqueidade.
- b) Normas Regulamentadoras (NRs): A execução dos serviços de instalação deve observar as normas de segurança do trabalho vigentes, especialmente no que tange à manipulação de sistemas de gás liquefeito de petróleo (GLP).

9.4. Promoção da Igualdade e Diversidade

- a) Igualdade de Oportunidades: A contratada deve assegurar a igualdade de oportunidades no acesso ao emprego e na ascensão profissional, combatendo qualquer forma de discriminação baseada em gênero, raça, religião ou orientação sexual em seu quadro de colaboradores.

- b) Reserva de Vagas: Sempre que aplicável por lei (conforme o número total de empregados da empresa), a contratada deverá comprovar o cumprimento das reservas de vagas para pessoas com deficiência ou reabilitadas pelo INSS.

9.5. Responsabilidade Civil e Social

- a) Danos a Terceiros: A contratada responde civilmente por quaisquer danos físicos ou materiais causados aos servidores municipais ou ao patrimônio público escolar decorrentes de condutas negligentes ou imperitas de seus profissionais durante a execução do objeto.

10. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado após o recebimento definitivo dos equipamentos e a confirmação de sua plena funcionalidade, mediante o cumprimento das seguintes condições:

10.1. Periodicidade e Base de Cálculo

- a) Pagamento por Fornecimento Integral: O valor será pago em parcela única após a entrega, instalação e testes de todos os 22 (vinte e dois) equipamentos previstos no Termo de Referência.
- b) Proporcionalidade por Item (Glosa): Caso a contratada deixe de entregar algum item ou entregue equipamento em desacordo com as especificações técnicas (ex: marca inferior, ausência de selo INMETRO), o valor correspondente ao item em desconformidade será glosado do montante final até a devida regularização.
- c) Dedução por Falha na Instalação: Eventuais atrasos injustificados na instalação técnica ou a entrega de equipamentos sem os devidos testes de estanqueidade sujeitarão a empresa à retenção proporcional ao valor da instalação, sem prejuízo das sanções moratórias.

10.2. Procedimento de Faturamento e Atesto

- a) Emissão da Nota Fiscal: A contratada deverá emitir a Nota Fiscal de Venda eletrônica (NF-e) somente após a conclusão da instalação em todas as unidades escolares, acompanhada do Comprovante de Entrega e Instalação.

b) Relatório de Conformidade Técnica: O faturamento deverá ser instruído com o Termo de Recebimento Definitivo assinado pelo Fiscal do Contrato, atestando:

- A integridade física e o funcionamento de todos os queimadores e fornos;
- A conformidade dos materiais (aço inox, ferro fundido e isolamento térmico);
- A apresentação dos manuais de instrução e certificados de garantia de fábrica.

c) Condicionamento do Atesto: O pagamento está condicionado ao atesto definitivo, que verificará se a empresa cumpriu o treinamento básico operacional para as merendeiras e se os equipamentos estão devidamente regulados para o uso imediato.

10.3. Documentação Exigida para Pagamento

Para a liquidação da despesa, a contratada deverá apresentar, anexa à fatura, a prova de regularidade com:

a) Seguridade Social e Trabalhista: Certidões de regularidade com o FGTS e a Justiça do Trabalho (CNDT);

b) Regularidade Fiscal: Certidões de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio da contratada;

c) Garantia Técnica: Termo de Garantia assinado pelo fabricante/fornecedor, assegurando a assistência técnica pelo período mínimo estabelecido.

10.4. Prazos e Retenções por Falhas

a) Prazo de Pagamento: O pagamento será realizado em até 20 dias após o atesto definitivo da fatura pela Secretaria Municipal de Educação.

b) Retenções por Vício de Qualidade: A identificação de vícios ocultos ou defeitos de fabricação nos primeiros dias de uso autoriza a Administração a suspender o pagamento até que o reparo ou substituição do bem seja efetuado pela contratada.

c) Descumprimento de Requisitos Legais: Caso a empresa não mantenha as condições de habilitação exigidas no processo de dispensa (Art. 75, inciso II da Lei 14.133/21), a Administração poderá reter o pagamento até a total regularização documental.

11. DA HABILITAÇÃO EXIGIDA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

O processo de seleção visa garantir ao Município a escolha da proposta que apresente o melhor custo-benefício, assegurando a plena execução dos serviços de segurança preventiva.

11.1. Procedimento de Seleção e Modalidade

A Administração conduzirá o processo de seleção adotando o rito mais vantajoso, podendo optar por:

- a) Dispensa de Licitação (Art. 75, II, da Lei 14.133/2021): Dado que o valor estimado está abaixo do limite legal para serviços comuns, visando celeridade para o período carnavalesco.

11.2. Habilitação Jurídica

A empresa selecionada deverá comprovar existência legal e ramo de atividade compatível com serviços de vigilância e segurança privada:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;
- b) Autorização de Funcionamento: Alvará/Autorização expedida pelo Departamento de Polícia Federal, válida para a prestação de serviços de segurança privada;
- c) Declaração de Regularidade: Declaração de que cumpre o disposto no Art. 7º, XXXIII da CF (proibição de trabalho infantil e proteção ao menor).

11.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no CNPJ;
- b) Certidão de regularidade com a Fazenda Federal (incluindo créditos previdenciários e Dívida Ativa da União);
- c) Certidão de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal da sede da licitante;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

11.4. Qualificação Técnica (Específica para Segurança)

Dada a sensibilidade do objeto, a empresa deverá apresentar:

- a) Certificado de Segurança: Emitido pela Polícia Federal, comprovando que a empresa foi fiscalizada e está apta a operar;
- b) Atestado de Capacidade Técnica: Comprovação de já ter prestado serviços de segurança em eventos de médio ou grande porte (massa), demonstrando aptidão operacional;
- c) Relação de Profissionais: Declaração de que o efetivo de 15 homens possui curso de formação de vigilante e reciclagem em dia, conforme normas da Polícia Federal.

11.5. Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão Negativa de Falência: Expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, visando garantir que a contratada possua saúde financeira para honrar o pagamento de seus prepostos (salários e encargos) durante o evento.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

12.1. A adequação orçamentária permite a aquisição dos produtos requestados, configurando-se como um aspecto crucial na execução do objeto, garantindo que os recursos financeiros necessários para a aquisição estejam disponíveis e sejam alocados de maneira apropriada, sendo então definida da seguinte forma:

- I) Previsão de Custos: Será realizada pesquisa de mercado nos termos do Art. 23 da Lei 14,133/2021, cujo valor estimado da contratação será anexado ao processo.
- II) Previsão Orçamentária: Verifica-se a existência de dotação orçamentária, objetivando a aquisição pretendida, conforme abaixo:

UNID. ORÇAMENTÁRIA: XXX

AÇÃO: 0000 XXXXXXXXXXXX

NATUREZA DA DESPESA: 0.0.00.00 – XXXXXXXXXXXX

FONTE: 0.000.0000 – XXXXXXXXXXXX

13. DA AVALIAÇÃO DO CUSTO E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

13.1. Referência de Preços e Estimativa

a) Valor Estimado: O valor global estimado para a presente aquisição é de R\$ 62.000,00 (sessenta e dois mil reais). Este montante foi determinado mediante levantamento de mercado que assegura a proposta mais vantajosa para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura, fundamentado em:

i. Pesquisa de Preços Direta: Consulta realizada junto a empresas especializadas no fornecimento de equipamentos de cozinha industrial, considerando os custos de logística, entrega e instalação técnica no estado do Rio Grande do Norte (especialmente nas regiões de Monte das Gameleiras/RN, São José do Campestre/RN e Várzea/RN, Natal/RN conforme prospecção do ETP).

ii. Composição de Custos: O valor estimado contempla todos os custos diretos e indiretos, incluindo o valor unitário dos 22 equipamentos (10 fornos e 12 fogões industriais), tributos, fretes, seguros, instalação técnica, testes de estanqueidade e a garantia mínima exigida.

13.2. Critério de Julgamento

b) Menor Preço Global (Lote Único): O critério de julgamento será o de Menor Preço. Esta escolha é técnica e estratégica, visando a padronização dos equipamentos de cocção em toda a rede municipal de ensino, o que facilita a manutenção futura e a reposição de peças.

c) Justificativa do Agrupamento: A contratação em lote único elimina o risco de fragmentação tecnológica. A Administração exige um único interlocutor responsável pela entrega, instalação e assistência técnica de todos os itens, garantindo a economia de escala e reduzindo significativamente os custos de gerenciamento e fiscalização do contrato.

13.3. Análise de Vantajosidade e Procedimento

d) Dispensa de Licitação (Art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021): Considerando o valor estimado de R\$ 62.000,00, a contratação enquadra-se no limite legal de dispensa de licitação por valor para a aquisição de bens comuns. A opção pela via direta demonstra-se economicamente vantajosa, uma vez que o custo operacional de um pregão eletrônico superaria os benefícios de uma disputa ampla, dada a natureza padronizada do objeto.

e) Verificação de Regularidade: A empresa selecionada deverá, obrigatoriamente, comprovar sua regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, além de apresentar as certificações de conformidade dos equipamentos (INMETRO/ABNT), assegurando a segurança jurídica da contratação.

f) Conformidade Jurídica: Todo o processo será submetido à análise da assessoria jurídica do Município, visando confirmar a regularidade legal da contratação frente às exigências da Lei nº 14.133/2021 e às necessidades prementes da rede de ensino de Baía Formosa/RN.

14. DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O recebimento dos equipamentos será realizado em duas etapas, conforme o Art. 140 da Lei nº 14.133/2021, visando garantir que os bens entregues atendam plenamente aos requisitos de segurança alimentar e funcionalidade da rede municipal de ensino de Baía Formosa/RN.

14.1. Recebimento Provisório

Será realizado pelo Fiscal do Contrato no momento da entrega física dos bens em cada unidade escolar, para verificação imediata de:

a) Conferência Quantitativa: Verificação da entrega integral das unidades solicitadas (10 fornos e 12 fogões industriais), conforme a respectiva nota fiscal e ordem de fornecimento.

b) Integridade Física e Visual: Inspeção externa para garantir que os equipamentos são novos, sem sinais de uso, amassados, oxidação ou danos decorrentes do transporte.

c) Documentação Obrigatória: Verificação da presença do manual de instruções em português, termo de garantia do fabricante e, obrigatoriamente, do selo de certificação do INMETRO afixado em cada produto.

d) Conformidade de Materiais: Verificação sumária se os materiais construtivos (aço inox, grelhas em ferro fundido) correspondem ao padrão industrial robusto exigido no Termo de Referência.

14.2. Recebimento Definitivo

Ocorrerá no prazo de até [07] dias úteis após o recebimento provisório, mediante a lavratura de termo circunstanciado, após a realização de:

- a) Validação da Performance Operacional: Testes de funcionalidade em todos os queimadores e fornos, assegurando a estabilidade da chama e o correto funcionamento dos registros de gás.
- b) Testes de Segurança e Estanqueidade: Confirmação de que as conexões e válvulas de segurança estão operando sem vazamentos, conforme as normas técnicas da ABNT.
- c) Verificação de Regularidade Fiscal: Confirmação da manutenção das condições de habilitação da empresa fornecedora (certidões negativas e regularidade com o fisco) no momento da liquidação da despesa.
- d) Treinamento Operacional: Confirmação de que a contratada realizou a breve instrução técnica aos manipuladores de alimentos sobre o uso seguro e a higienização dos novos equipamentos.

14.3. Critérios de Rejeição

O objeto será considerado não aceito, devendo a Contratada promover a substituição imediata ou o reparo integral, sob pena de sanção ou rescisão, nos seguintes casos:

- a) Desconformidade Técnica: Equipamentos que apresentem especificações inferiores às solicitadas (ex: baixa pressão quando se exigiu alta pressão, ou fornos com litragem inferior a 48L).
- b) Vícios de Qualidade ou Fabricação: Presença de defeitos que comprometam a segurança (vazamentos), a durabilidade (oxidação precoce) ou a higiene (superfícies que dificultem a limpeza conforme a Resolução ANVISA nº 216/2004).
- c) Ausência de Certificação: Entrega de equipamentos que não possuam a certificação compulsória do INMETRO ou que não atendam às normas de segurança laboral.
- d) Falha na Instalação: Instalação técnica precária que coloque em risco a integridade física dos servidores ou a estrutura das cozinhas escolares

15. DAS OBRIGAÇÕES:

15.1. DO CONTRATANTE

- a) Planejamento Logístico: Fornecer à contratada a relação detalhada das unidades escolares, indicando os endereços, horários de funcionamento e os pontos específicos de instalação para cada um dos equipamentos.
- b) Apoio Institucional: Garantir o livre acesso dos técnicos da contratada às dependências das cozinhas escolares, designando um servidor responsável em cada unidade para acompanhar a entrega e os testes de instalação.
- c) Fiscalização de Conformidade: Acompanhar, por meio dos fiscais designados, a entrega dos bens (10 fornos e 12 fogões), verificando se as marcas, modelos e materiais correspondem fielmente ao Estudo Técnico Preliminar (ETP).
- d) Gestão Financeira: Efetuar o pagamento nos prazos estabelecidos, após a atestação definitiva da instalação e a verificação da regularidade fiscal, trabalhista e técnica da contratada.

15.2. DA CONTRATADA

- a) Disponibilidade e Qualidade: Fornecer equipamentos novos (primeiro uso), de padrão industrial robusto, dotados de certificação compulsória do INMETRO e em estrita conformidade com as normas da ABNT.
- b) Responsabilidade Técnica: Realizar a instalação técnica completa, incluindo a conexão segura à rede de gás (GLP) e a realização obrigatória de testes de estanqueidade em cada unidade escolar atendida.
- c) Continuidade Operacional (Assistência Técnica): Garantir suporte técnico para correção de eventuais defeitos de fabricação ou falhas na instalação nos prazos estabelecidos, de modo a não comprometer a oferta da merenda escolar no âmbito do PNAE.
- d) Logística e Equipamentos: Arcar com todos os custos de frete, carga, descarga e transporte especializado, garantindo que os equipamentos cheguem às unidades sem avarias decorrentes da má conservação ou manuseio inadequado.

e) Gestão de Insumos e Encargos: Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e tributários de sua equipe técnica, bem como pelo fornecimento de EPIs necessários para a instalação segura.

f) Capacitação Operacional: Orientar os manipuladores de alimentos (merendeiras) quanto ao manuseio correto dos registros, procedimentos de segurança e higienização dos equipamentos, conforme a Resolução ANVISA nº 216/2004.

g) Proteção do Patrimônio e Sustentabilidade: Zelar pela preservação das estruturas físicas das cozinhas durante a instalação e garantir que os novos equipamentos operem com máxima eficiência energética para otimização do consumo de gás.

h) Responsabilidade Civil: Responsabilizar-se integralmente por quaisquer danos causados ao patrimônio público ou a terceiros (servidores ou alunos) decorrentes de defeitos no produto ou imperícia na instalação, nos termos do Art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

16. CONTROLE DA EXECUÇÃO

O controle da execução tem por finalidade aferir o cumprimento integral das obrigações contratuais, bem como a conformidade técnica dos bens entregues, operando através dos seguintes mecanismos:

16.1. Monitorização do Cronograma de Entrega

- a) Registro de Prazos: A fiscalização manterá um registro rigoroso da data de emissão da Ordem de Fornecimento e da efetiva entrega em cada unidade escolar. Eventuais atrasos não justificados serão objeto de notificação imediata para fins de aplicação de sanções moratórias.
- b) Logística de Recebimento: O controle será exercido através de check-lists no ato da entrega, onde será verificada a correspondência entre os itens constantes na Nota Fiscal e os equipamentos efetivamente descarregados e instalados.

16.2. Verificação de Performance e Conformidade Técnica

- a) Ensaio de Funcionamento: O controle de execução incluirá a realização de testes de funcionamento imediato após a instalação. Nenhum equipamento será considerado

"entregue" sem que tenha sido testado quanto à estabilidade da chama, integridade das válvulas de segurança e isolamento térmico dos fornos.

- b) Auditoria de Especificações: A Administração reserva-se o direito de confrontar, a qualquer momento, os materiais utilizados (espessura do aço, material das grelhas e queimadores) com as especificações constantes na proposta da contratada e no Estudo Técnico Preliminar (ETP).

16.3. Gestão de Ocorrências e Substituições

- a) Livro de Ocorrências Digital/Físico: O Fiscal do Contrato manterá um registro de todas as intercorrências verificadas durante a instalação (ex: avarias no transporte, necessidade de reajuste de bicos injetores para GLP ou falhas em componentes).
- b) Controle de Substituição: Caso algum item seja rejeitado por desconformidade (conforme o Item 14.3), o controle da execução monitorizará o prazo de substituição, que não deverá exceder [inserir prazo, ex: 48 horas], sob pena de comprometer a continuidade do serviço de merenda escolar.

16.4. Avaliação do Treinamento e Suporte

- a) Atestado de Orientação Técnica: A execução apenas será considerada concluída após a assinatura, por parte dos gestores de cada unidade escolar, de um termo simples confirmando que a equipe da contratada realizou a orientação operacional básica para os manipuladores de alimentos.
- b) Monitorização da Garantia: Durante o período de garantia técnica, o controle da execução será exercido mediante o acompanhamento de chamados de assistência técnica, avaliando o tempo de resposta e a eficácia das intervenções efetuadas pela contratada.

16.5. Indicadores de Aceitabilidade (Glosa)

- I. O controle de execução servirá de base para a aplicação de glosas (retenções) no pagamento final, caso se verifique:
 - a. Entrega de equipamentos sem a devida certificação do INMETRO;
 - b. Instalação efetuada em desacordo com as normas de segurança da ABNT;
 - c. Ausência de manuais técnicos ou termos de garantia.

17. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela Contratada, ou a prática de atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021, sujeitará a empresa às sanções administrativas abaixo, garantido o contraditório e a ampla defesa.

17.1. Das Infrações Administrativas

Consideram-se infrações administrativas, passíveis de sanção, as seguintes condutas:

- a) Inexecução Parcial ou Total: Deixar de entregar ou instalar qualquer um dos 22 equipamentos solicitados no prazo estabelecido.
- b) Desconformidade Técnica: Entregar fogões ou fornos com especificações inferiores às exigidas ou sem as devidas certificações do INMETRO.
- c) Falha na Instalação: Executar a instalação de forma precária, oferecendo riscos de vazamento de gás ou danos à estrutura das cozinhas escolares.
- d) Manutenção de Habilitação: Deixar de manter as condições de regularidade fiscal, trabalhista e técnica durante a vigência do contrato/ata.

17.2. Das Sanções Aplicáveis

A Administração poderá aplicar à Contratada, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. Advertência: Aplicada em casos de faltas leves que não comprometam a segurança alimentar dos alunos ou a continuidade imediata do serviço.
- II. Multa Moratória: Pelo atraso injustificado na entrega ou instalação, no percentual de 1% por dia de atraso, incidente sobre o valor do item inadimplido.
- III. Multa Compensatória: Pela inexecução total ou parcial, no percentual de: 10% a 20% sobre o valor global do contrato.
- IV. Impedimento de Licitar e Contratar: Pelo prazo de até 03 (três) anos, com a Administração Pública Municipal, nos casos de entrega de objeto falso, comportamento inidôneo ou falha grave na execução.

V. Declaração de Inidoneidade: Aplicada em casos de fraude ou atos ilícitos graves, conforme rito previsto na legislação federal.

17.3. Do Procedimento de Aplicação

Notificação: A Contratada será notificada formalmente sobre a abertura de processo administrativo sancionador, dispondo do prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentar defesa prévia.

Retenção de Pagamento: O valor das multas aplicadas poderá ser descontado diretamente dos pagamentos devidos pela Administração, ou cobrado judicialmente caso o montante exceda o crédito da empresa.

Gradualidade: Na aplicação das sanções, a Administração considerará a gravidade da infração, os danos causados ao interesse público (especialmente ao PNAE) e a reincidência da contratada.

17.4. Responsabilidade Civil

A aplicação de sanções administrativas não exime a Contratada da responsabilidade civil por perdas e danos causados ao Município de Baía Formosa/RN, especialmente em casos de acidentes decorrentes de má instalação ou defeito de fabricação dos equipamentos de cocção.

18. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E GARANTIA

18.1. Da Vigência Contratual

- a) Prazo de Vigência: O contrato terá vigência de 12 mese], contados a partir da sua assinatura ou emissão, visando cobrir o período de entrega, instalação e o suporte inicial pós-venda.
- b) Eficácia: A vigência poderá ser prorrogada por períodos sucessivos, respeitados os limites da Lei nº 14.133/2021, caso haja necessidade superveniente e interesse da Administração Municipal de Baía Formosa/RN.

18.2. Da Garantia dos Equipamentos

- a) Garantia Técnica: A contratada deverá fornecer garantia integral contra defeitos de fabricação e vícios de funcionamento por um período mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir do Recebimento Definitivo de cada equipamento.
- b) Abrangência: A garantia deve cobrir a substituição de peças, componentes e acessórios, bem como a mão de obra necessária para o reparo dos fogões e fornos industriais, sem qualquer ônus adicional para a Secretaria Municipal de Educação.
- c) Vícios Ocultos: A aceitação do objeto não exclui a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, nos termos do Código de Defesa do Consumidor e do Código Civil Brasileiro, que se manifestem após o recebimento definitivo.

18.3. Dos Prazos de Assistência Técnica

- a) Tempo de Resposta: Em caso de avaria ou defeito coberto pela garantia, a contratada deverá realizar o primeiro atendimento técnico num prazo máximo de 48 horas após a notificação formal por parte da fiscalização.
- b) Prazo de Reparação: O equipamento deverá ser reparado ou substituído, se necessário, no prazo máximo de 30 dias, de modo a garantir que a preparação da merenda escolar no âmbito do PNAE não sofra interrupções prolongadas.

18.4. Da Extensão da Garantia

- a) A contratada deverá entregar, juntamente com os equipamentos, os certificados de garantia emitidos pelo fabricante, contendo as condições de uso, manutenção preventiva e os contatos da rede de assistência técnica autorizada.

21. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVO DOS ITENS:

As propostas deverão ser apresentadas conforme itens, especificações, quantidades e preços de referência abaixo relacionados.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	QUANTIDADE	UNID. MEDIDA
01	Forno Industrial Tampa de Vidro Temperado - 48 Litros – Registro de baixa pressão, consumo de gás: 0,300 kg/h e temperatura máxima: 250°C. Dimensões internas (cm): 36X48X28. Características	10	Und.

	adicionais: acendimento manual, tampa de vidro temperado de 5 mm de espessura para suportar até 700°C, isolamento térmico com lã de vidro, estrutura revestido em inox e a regulagem da chama do forno deve ser realizada pelo fogão industrial. Dimensões da tampa de vidro (cm): 28X48X36.		
02	Fogão industrial 4 bocas - Fogão Industrial Reforçado. Tipo de alimentação: Gás. Dimensões (cm): 80X70X70. Peso: 23 kg.	6	Und.
03	Fogão industrial 6 bocas - Fogão industrial 6 bocas - Fogão Industrial 6 bocas, Grelha 30x30 em Ferro fundido. Perfil 5: 50mm de espaçamento entre as grelhas, Registros Regulável, Bandeja Coletora de Resíduos, Fogão confeccionado em chapa 20 (0,9mm) de aço carbono, Estrutura Reforçada sem soldas aparentes, Revestimento em pintura epóxi, Pés antiderrapantes com sapatas em PVC, Funcionamento: À Gás, Pressão do Gás: ALTA PRESSÃO, Espaço entre as Grelhas: 7cm, Consumo em máxima chama - 0,260 g/h (gramas por hora).	6	Und.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

- a) Vinculação ao Planejamento: O presente Termo de Referência encontra-se estritamente vinculado ao Estudo Técnico Preliminar (ETP) datado de 25 de março de 2026, cujos estudos de viabilidade e prospecção de mercado fundamentam a necessidade e a vantajosidade desta aquisição.
- b) Integração de Documentos: Para todos os efeitos legais, os anexos, propostas técnicas e a Nota de Empenho (ou Contrato) que vierem a ser emitidos consideram-se partes

integrantes e complementares deste Termo, interpretando-se de forma conjunta e harmónica.

- c) Esclarecimentos e Omissões: Eventuais dúvidas de interpretação ou casos omissos relativos às especificações dos equipamentos ou ao rito de entrega serão resolvidos pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, ouvida a Assessoria Jurídica do Município, sempre em observância aos princípios da legalidade e do interesse público.
- d) Publicidade e Transparência: Em cumprimento à Lei nº 14.133/2021, o extrato desta contratação e o presente Termo de Referência serão devidamente publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Diário Oficial do Município, garantindo o pleno acesso à informação e o controlo social.
- e) Alterações Contratuais: Qualquer modificação nas condições aqui estabelecidas deverá ser formalizada mediante termo aditivo, respeitados os limites legais de acréscimos ou supressões e a manutenção do equilíbrio económico-financeiro da contratação

Baía Formosa/RN, em 27 de MARÇO de 2026.

14. RESPONSÁVEIS:

LAÍS FERREIRA DOS SANTOS MADEIRO

Secretaria Municipal de Educação