ANEVO V
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição, por meio de compra direta eletrônica, de sistema de refrigeração para câmara fria, com fornecimento de mão-de-obra para montagem e instalação com fornecimento de materiais e peças, para a estruturação e operação do restaurante popular municipal Alimenta Rio Preto, sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

2. JUSTIFICATIVA

A Prefeitura da Cidade de São José do Rio Preto, adere ao SISAN em 2018, por meio da Lei nº 13.006, de 12 de julho de 2018, cria os componentes municipais do SISAN, bem como define parâmetros para elaboração e implementação do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, em consonância com os princípios, diretrizes e definições fixados na Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, com o Decreto nº 6.272, de 2007, o Decreto nº 6.273, de 2007 e o Decreto nº 7.272, de 2010, com o propósito de garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada.

Comprometida com a consecução do DHAA, a Prefeitura de São José do Rio Preto, por meio do Decreto nº 19.725, de 15 de janeiro de 2024, institui, no âmbito da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional "Programa Alimenta Rio Preto", a organização das Unidades de Segurança Alimentar e Nutricional – UNISANs e a implementação do Restaurante Popular Alimenta Rio Preto, representando um avanço importante na oferta de refeições para as pessoas em situação de vulnerabilidade, risco social e insegurança alimentar.

O Restaurante Popular Alimenta Rio Preto tem por objetivo garantir a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, exercendo um importante serviço público para a promoção ao Direito à Alimentação Adequada (DHAA).

Sua necessidade foi apontada no "Diagnóstico Socioterritorial São José do Rio Preto 2021/2022", documento elaborado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, por meio da escuta ativa da comunidade, que mencionou a ausência de restaurante popular na Região Norte, com foco nos territórios Pinheirinho, Céu e Bosque.

Vale destacar que a implantação de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional atende a IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, ou seja, uma pauta construída pelo conjunto da sociedade civil e poder público.

Diante do cenário exposto, com base na garantia do DHAA e compreendendo que o estado de SAN engloba dimensões qualitativas e quantitativas, se faz necessária a implementação dos serviços de oferta de refeições.

Isto posto, sendo a implementação do Restaurante Popular Alimenta Rio Preto ação fundamental dentro do Programa de Segurança Alimentar e Nutricional do município, sendo mais um equipamento público social para garantia do acesso à alimentação adequada a preços acessíveis às pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar referenciadas pela Assistência Social, faz-se necessária a aquisição, por meio de compra direta eletrônica, de sistema de refrigeração para três câmaras frias, com fornecimento de mão-de-obra para montagem e instalação com fornecimento de materiais e peças, para a estruturação e operação do restaurante popular municipal, com capacidade de produção e atendimento inicial de 1.000 refeições diárias.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Estruturação e montagem do Restaurante Popular Municipal Alimenta Rio Preto, como uma das ações no âmbito da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional, instituído por meio do Decreto nº 19.725/2024.

4. EXECUÇÃO DO OBJETO

Imediata, com prazo de entrega de até 07/2024.

5. GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

Objetivando a fiscalização (solicitações, entrega e recebimento, medição e faturamento entre outros), informe-se que a gestão dessa contratação será realizada por servidor desta Pasta, a ser designado oportunamente.

6. LOCAL DE ENTREGA, MONTGEM E INSTALAÇÃO

- Restaurante Popular Municipal Alimenta Rio Preto
Zona Norte do município de São José do Rio Preto/SP
Local exato, dias e horários de funcionamento serão informados oportunamente.

7. DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	CÓDIGO	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
5	89.683	LOTE	**SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO PARA CÂMARA FRIA COM FORNECIMENTO DE MÃO-DE-OBRA PARA MONTAGEM E INSTALAÇÃO COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS E PEÇAS.**
1	89.679	2 unid.	**CONDENSADORA:** 1,5 HP, trifásico, 220V, gás R22.
3	89.681	1 unid.	**CONDENSADORA:** 3 HP, trifásico, 220V, gás R404-A.

2	89.680	2 unid.	**EVAPORADORA:** monofásico, 220V, gás R22, 3 ventiladores de 25cm, frequência de 50-60Hz, tubos de cobre e aletas de alumínio, saída única, linha ½, sucção 5/8, equalizador externo ¼, suporte de fixação e de articulação da bandeja, degelo elétrico, gabinete em alumínio sem pintura, bandeja traseira articulada e removível, laterais removíveis.
4	89.682	1 unid.	**EVAPORADORA:** monofásico, 220V, gás R404-A, 3 ventiladores de 25cm, frequência de 50-60Hz, tubos de cobre e aletas de alumínio, saída única, linha ½, sucção ¾, equalizador externo ¼, suporte de fixação e de articulação da bandeja, degelo elétrico, gabinete em alumínio sem pintura, bandeja traseira articulada e removível, laterais removíveis.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) Ser empresa do ramo do objeto a ser adquirido;

b) Apresentar catálogo/folder do produto ofertado, se for o caso, demonstrando o atendimento das especificações mínimas;

c) O serviço deverá ser entregue obrigatoriamente acompanhado da Nota Fiscal;

d) Entregar e instalar o produto no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos;

e) A contratada é responsável pelo transporte de todo material de seu fornecimento até ao local de entrega, viabilizando mão-de-obra para carga, descarga, montagem e instalação dos mesmos, fornecendo todo o material necessário para a entrega dos equipamentos instalados e em pleno funcionamento, de acordo com as orientações do fabricante, incluindo quadros de comando de 1,5HP e 3HP, gás R22 e R404-A, cabos, tubos de cobre e isolantes, válvulas e conexões etc.;

f) Prestar o serviço de montagem com mão de obra habilitada e tecnicamente preparada para a atividade;

g) Cumprir com as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho como, por exemplo, garantia da segurança dos usuários e pedestres, fornecimento de EPI para os seus empregados, entre outros;

h) Responder por eventuais acidentes que venha a sofrer o seu pessoal nas dependências da contratante, nos casos previstos pela legislação em vigor, isentando, desde já, a contratante de qualquer responsabilidade;

i) Terminada a instalação, o local deverá estar completamente livre de resíduos;

j) Oferecer garantia mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação;

k) Apresentar atestado(s) de capacidade técnica, em nome da empresa licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução de atividades pertinentes e compatíveis em características com o objeto da licitação, de acordo com o item ofertado.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Rejeitar, no todo ou em parte, o serviço/material que a empresa vencedora entregar fora das especificações;

9.2. Fiscalizar a prestação de serviço e entrega dos objetos, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer material que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

9.3. Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os valores para custeio desta contratação encontram-se em consonância com a disponibilidade orçamentária da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

11. PEDIDOS E PRAZO DE ENTREGA

O prazo de entrega dos itens, montados e instalados, é até 07/2024.

12. DA MEDIÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A medição será aferida no momento da conclusão do serviço e entrega dos itens, montados, instalados e em pleno funcionamento. Objetivando a fiscalização, informe-se que a gestão dessa contratação será realizada por servidor desta Pasta, a ser designado oportunamente.

13. DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado após a emissão da nota fiscal, mediante depósito bancário em banco, agência e conta corrente da empresa contratada, no prazo de 30 dias.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS E INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

14.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser substituídos, reparados, corrigidos e/ou removidos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

14.2. Providenciar a imediata troca dos materiais rejeitados, cuja quantidade total e qualidade não estejam rigorosamente de acordo com as especificações do Edital e da Proposta de Preços;

14.3. Manter rigorosamente atualizadas as informações que permitam a sua futura localização, sob pena de ficar sujeita às sanções previstas no Edital;

15. DO ENVIO DO ORÇAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E PROPOSTA VENCEDORA

15.1 A pessoa jurídica interessada em participar do processo de seleção para a execução das atividades descritas neste termo de referência deverá se enquadrar na Classificação Nacional das Atividades Econômicas (CNAE) compatível com o objeto da contratação e apresentar proposta orçamentária, observado a descrição técnica dos itens descritos neste documento;

15.2 Em atendimento à Instrução Normativa nº 65 de 07/07/2021, art. 5º, § 2º, solicita-se que as propostas orçamentárias sejam enviadas com:

a. CNJP no corpo da proposta orçamentária;
b. Data da proposta orçamentária;
c. Validade da proposta orçamentária;
d. Assinatura e nome completo do responsável pela proposta;
e. CPF, nome completo, telefone e e-mail, do responsável pela empresa.

São José do Rio Preto/SP, 14 de junho de 2024.

ASSINA O ORIGINAL

JULIANA PLAZA BOSCAINI
Assessor – Assessoramento Específico - II
Sec. Mun. de Agric e Abastecimento

LUCIMEIRE APARECIDA ZANIBONI
Nutricionista – CRN-3: 5.924
Sec. Mun. de Agric e Abastecimento

CLAUDINÉIA DE FÁTIMA ROMANZINI DELFINO
Coord. Exec. de Políticas Públicas - I
Sec. Mun. de Agric e Abastecimento

ANEXO I – modelo de proposta

QUANTIDADE	ITEM	VALOR	
		UNITÁRIO	TOTAL
02 unid.	Condensadora para câmara fria 1,5 HP – 220v	R$	R$
02 unid.	Evaporadora para câmara fria 220v – Frequência 50-60hz – Gás R22	R$	R$
01 unid.	Condensadora para câmara fria 3,0 HP – 220v	R$	R$
01 unid.	Evaporadora para câmara fria 220v – Frequência 50-60hz – Gás R404-A	R$	R$
01 unid.	Serviço de montagem e instalação com fornecimento de materiais.	R$	
VALOR GLOBAL (equipamentos, materiais e mão-de-obra)		**R$**	