



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Setor de Compras / Almoxarifado

Endereço: Rua José de Almeida Carvalho, 1231

Telefone: (15) 3273-4825

E-mail: almoxarifadoedu@itapetininga.sp.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA

1 - OBJETO

Equipamentos para Cozinha

O presente Termo de Referência tem por objeto a definição das condições, especificações e requisitos necessários para a aquisição de equipamentos de cozinha, destinados ao atendimento das demandas das Unidades Escolares da Educação Infantil e do Ensino Fundamental, vinculadas à Secretaria Municipal de Educação de Itapetininga/SP, com vigência contratual de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação por igual período, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Os equipamentos a serem adquiridos deverão observar, de forma integral, as especificações técnicas estabelecidas neste documento, possuir certificação compulsória emitida pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - INMETRO, quando aplicável, e atender às normas técnicas e regulamentações vigentes expedidas pelos órgãos competentes.

Item	DESCRIÇÃO	Quantidade
01	Forno Industrial Elétrico com 1 câmara - material em inox, para até 5 assadeiras de aproximadamente 580mm x 700mm; Visor frontal com vidro duplo temperado, termostato, iluminação interna, temporizador com alarme sonoro, vapor manual, desligamento automático ao abrir a porta, acompanha base para forno, deverá acompanhar no mínimo 5 grades em inox em inox; largura mínima interna 975mm x profundidade mínima interna 1295mm x altura mínima interna 1640mm com tolerância +/- 10mm; Monofásico com isolamento 220v. 60hz; Painel com controle de temperatura; paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox; Isolamento entre lã de vidro ou de rocha; Porta em vidro duplo temperado, abertura vertical; 5 bandejas corrediças em arame de aço inox; termômetro para controle de temperatura graduado de 0° a 300°Celsius; Estrutura de sustentação dotada de 4 pés em perfil "L" em aço inox de abas iguais de aproximadamente 1 1/2" x 1/8" de espessura, sapatas reguláveis constituída de material polimérico ou rodízios com trava em dois pés para fixação do equipamento, quadros superior e inferior compostos por travessas em perfil "U" de aço inox com espessura mínima de chapa de 1,25 mm(chapa 18), soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. Requisitos de segurança Recomendações da NR - 12 e as específicas para fornos e equipamentos elétricos.	50 und
02	Batedeira semi - industrial - Batedeira planetária com capacidade aproximada de 5 litros de aplicação semi-industrial. _ Fabricada em chapa de aço com pintura epóxi;	120 und

	<p>_ Sistema de troca de velocidades com polia variadora o que permite ao operador a regulagem de velocidade na parte externa da máquina através de volante, evitando assim, contato com as correias.</p> <p>_ Possuir tacho em aço inox, sistema de engrenagens helicoidais, o que proporciona um funcionamento perfeito e silencioso.</p> <p>_ Controle de Velocidade Progressiva .</p> <p>_ Itens Inclusos:</p> <p>1 Batedor Espiral</p> <p>1 Batedor Globo</p> <p>1 Batedor Raquete</p> <p>1 Escorregador para ingredientes.</p> <p>1 Tigela</p> <p>_ Alimentação: Bivolt ou 220 V.</p> <p>_ Potência mínima de 1000 W.</p> <p>_ Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas.</p> <p>_ Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</p> <p>_ Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português.ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA REGIÃO. Garantia mínima de 12 meses.</p>	
03	<p>Carrinho de transporte de alimento - para transporte de alimentos .</p> <p>Contendo: Prateleiras 3 planos lisa, bandejas em inox 304, reforçadas para maior resistência,</p> <p>Fácil limpeza, dimensões aproximadas :450x700x830mm.</p> <p>Com rodízios e travas nos rodízios traseiros.</p>	80 und
04	<p>LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL CAPACIDADE DE 4 LITROS: CARACTERÍSTICAS •</p> <p>Copo removível em aço inox AISI 304, espessura mínima de 0,8 mm, com capacidade de 4 litros, encaixe para o copo (parte superior do gabinete do motor) e base (parte inferior do gabinete do motor) em poliamida com fibra ou plástico de engenharia, em cor clara, Alças constituídas em chapa dobrada ou perfil tubular de aço inox AISI 304, com espessura de chapa de mínima de 1,20mm, isentas de bordas vivas ou partes cortantes, Tampa do copo em aço inox AISI 304, espessura mínima de 0,6mm, com dobras estruturais que permitam a limpeza interna, monitorada por sensor indutivo que desligue o motor mediante sua abertura, Visor da tampa, removível, em plástico injetado atóxico, transparente, Gabinete do motor em aço inox AISI 304, espessura de 0,6mm, Dreno posicionado na parte superior do gabinete do motor de modo a não haver entrada de líquidos no motor, Sapatas antivibratórias de material aderente, Facas triplas (três lâminas duplas) em aço inox AISI 304, Eixo, mancal do eixo, e porca fixadora das facas em aço inox AISI 304, Bucha do eixo em bronze sinterizado, Arruelas em celeron., Anel de vedação do eixo em borracha atóxica, Interruptor liga/ desliga com proteção impermeável, Tecla para pulsar, Potência mínima de 1/2 CV. • Tensão de alimentação: 127V, 220V (conforme tensão local) ou bivolt, Dimensionamento e robustez de fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a potência do equipamento, Plugue e cordão de alimentação (rabicho) com 1200 mm de comprimento, certificados pelo INMETRO com indicação de tensão em etiqueta no cordão de alimentação, Selo de certificação INMETRO fixado no equipamento.</p>	150 und

<p>Deve ser assegurada no transporte e no armazenamento, a devida proteção do produto por meio de embalagens adequadas.</p> <p>_ Deve constar no lado externo da embalagem, rótulos de fácil leitura com identificação do fabricante e do fornecedor, código do equipamento, e orientações sobre manuseio, transporte e estocagem.</p> <p>_ Todo equipamento deve vir acompanhado de "Manual de Instruções", em português.</p> <p>Garantia mínima de 12 meses.</p>	
--	--

1 - PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

A presente aquisição encontra-se inclusa na listagem do Plano Anual de Contratação vigente, assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento desta Secretaria de Educação.

2 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de Eletrodoméstico e Eletrônico tem a finalidade em atender as necessidades básicas dos Setores, Escolas do Ensino Infantil e Fundamental, garantindo as substituições dos equipamentos que estão deteriorados e inservíveis, tende também atender novas solicitações conforme a demanda, garantindo aos alunos a qualidade na alimentação escolar, bem como os servidores que necessitam diariamente desses equipamentos de cozinha em suas atividades laborais nas Unidades Escolares desta Secretaria Municipal de Educação. A presente aquisição foi devidamente analisada por meio de Estudo técnico Preliminar em anexo, instrumento o qual se mostrou justificável e viável.

4 - DESCRIÇÕES DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Trata-se de aquisição de Equipamentos de Cozinha, sendo uma solução simples e única para as substituições dos equipamentos que estão deteriorados e inservíveis bem como para atender novas solicitações, garantindo aos servidores condições adequadas para a confecção dos alimentos servidos e com qualidade aos alunos desta Secretaria Municipal de Educação.

5 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de equipamentos de cozinha destinados a suprir as demandas das Unidades Escolares vinculadas à Secretaria Municipal de Educação. Como requisitos obrigatórios, o fornecedor contratado deverá apresentar para análise e validação da equipe técnica responsável, catálogos que permitam a avaliação detalhada dos produtos ofertados, bem como cumprir integralmente as condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital. A aquisição será realizada visando à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com os princípios da isonomia, da economicidade e da sustentabilidade, observando-se rigorosamente a legislação vigente.

6 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

A seleção dos fornecedores deverá ser de forma onde se apresenta a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, respeitando o princípio da isonomia entre os licitantes.

7 - MODELOS DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A contratada deverá:

Arcar com as despesas e disponibilizar pessoal suficiente e adequado para as cargas e descarga de frete referente às entregas dos produtos, inclusive as decorrentes devoluções e reposição dos mesmos recusados por não atenderem ao edital;

Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento dos objetos deste Termo de Referência;

Atender a toda a Legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal) durante o fornecimento do objeto deste Termo;

Agendar previamente as entregas junto ao Setor de Almoxarifado por meio de endereço eletrônico ou telefone. No caso de entregas feitas por transportadoras, as mesmas deverão ser orientadas pela contratada sobre essa obrigação, sob pena de recusa do recebimento;

Entregar o produto nos exatos termos constantes no edital na proposta ofertada e a marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento;

Eventuais requerimentos de substituição de marca deverão ser protocolados pela contratada acompanhados de justificativa, indicação da nova marca igual ou superior à proposta durante o certame licitatório e documentos comprobatórios, antes do vencimento do prazo de entrega, para ser submetida à análise da equipe técnica da Secretaria de Educação e, posteriormente, a autorização da autoridade competente;

Conforme a legislação vigente, os contratados ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NFE.

Quando for constatada qualquer irregularidade da Nota Fiscal, será imediatamente solicitada à contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada para o responsável pelo acompanhamento e recebimento no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

8 - ACOMPANHAMENTO E GESTÃO CONTRATUAL

Da fiscalização

A fiscalização e o acompanhamento do fornecimento ficarão a cargo da Secretaria Municipal de Educação, a quem compete verificar se a Contratada está executando corretamente a entrega do produto, obedecendo aos termos do instrumento contratual e aos demais documentos que o integram.

A fiscalização e o acompanhamento do fornecimento serão de acordo com a portaria nº 430, de 31 de agosto de 2023 que designa os Gestores e Fiscais de Contrato da Prefeitura Municipal de Itapetininga

Condições e pagamentos

A Contratada deverá apresentar Nota Fiscal, que deverá ser atestada pelo Secretário da Pasta; O pagamento do equipamento adquirido será feito mediante depósito em conta bancária do fornecedor, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega dos materiais e da aceitação do atestado de recebimento pela Administração Pública.

Prazo de entrega

O prazo de entrega do equipamento é de 15 dias corridos a contar da data do recebimento da nota de empenho pela Contratada.

Local de entrega

O Equipamento deverá ser entregue no setor de Almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação no endereço: Rua José de Almeida Carvalho, nº 1231, Vila Vendramini - Itapetininga - SP.

Critérios de aceitação dos materiais

O Equipamento será aceito pela Administração Pública após a inspeção e verificação de sua qualidade e conformidade com as especificações deste Termo de Referência. O produto poderá ser rejeitado quando estiver em desacordo com o solicitado.

GARANTIAS

O produto deverá ter garantia conforme prazo legal disposto na Lei nº8.078/1990 que estabelece as normas de proteção dos Direitos dos Consumidores.


Penalidades

Em caso de descumprimento das obrigações contratuais, o fornecedor estará sujeito às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, inclusive à rescisão do contrato e aplicação de multa.

9- DISPOSIÇÕES FINAIS

Este Termo de Referência é parte integrante do Edital de Licitação e do Contrato a ser firmado entre a Prefeitura Municipal de Itapetininga e o fornecedor vencedor da licitação.

Responsáveis:


Rosana Tarelho Camargo
Gestora
Setor Almox- SME


Silvia C. Gering Martins
Fiscal Titular