

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PEDIDO

Número da Requisição: 383/2025

Número do Estudo Técnico Preliminar: 56/2025

Tipo: menor preço

Modo de disputa: aberto

DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS	QTDE	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
APARELHO DE BARBEAR, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	2	PÇ	240,45	480,90
BALANÇA DIGITAL INDUSTRIAL 50 KG, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA	80	PÇ	1.198,63	95.890,40
ESCOVA SECADORA DE CABELO, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	1	PÇ	195,68	195,68
BALCÃO TÉRMICO MÓVEL, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	30	PÇ	3.615,63	108.468,90
CENTRIFUGA DE FRUTAS, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	20	PÇ	744,28	14.885,60
CHURRASQUEIRA ELÉTRICA, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	2	PÇ	260,51	521,02
ESPREMEDOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	40	PÇ	543,58	21.743,20
ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA	100	PÇ	308,66	30.866,00
FOGÃO INDUSTRIAL COM 4 BOCAS, COM FORNO, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	50	PÇ	2.735,48	136.774,00
FOGÃO COMERCIAL 6 QUEIMADORES COM 1 FORNO, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	40	PÇ	4.285,88	171.435,20
FORNO ELÉTRICO, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	55	PÇ	1.554,71	85.509,05
FREEZER VERTICAL COMERCIAL 450 L, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	41	PÇ	4.901,28	200.952,48
LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	53	PÇ	1.666,02	88.299,06
MARMITEIRO INDUSTRIAL, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	2	PÇ	2.511,99	5.023,98
MIXER DE ALIMENTOS, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	30	PÇ	268,62	8.058,60
MULTIPROCESSADOR, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	55	PÇ	578,85	31.836,75

PISTA QUENTE, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	25	PÇ	3.424,62	85.615,50
SANDUICHEIRA E GRILL, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	4	PÇ	162,93	651,72
TÁBUA PARA PASSAR ROUPAS, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	35	PÇ	250,14	8.754,90
TANQUINHO DE LAVAR ROUPA, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	100	PÇ	587,78	58.778,00
UMIDIFICADOR DE AR, CONFORME DESCRIÇÃO NO TERMO DE REFERÊNCIA.	102	PÇ	238,79	24.356,58
<b>TOTAL</b>				<b>1.179.097,52</b>

Finalidade: Registro de Preços

## 2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de eletrodomésticos em geral para atender às necessidades das escolas da Rede Municipal de Ensino e creches municipais, bem como as que venham a ser inauguradas e demais próprios municipais, conforme descritivo contemplado na tabela abaixo, nos termos e condições deste instrumento:

O objeto da presente contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme previsão do artigo 34 do Decreto Municipal nº 11.748/23, se caracterizando como **bens de uso comum**, conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar de referência.

Se o mesmo licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. Frisa-se que a Administração Municipal poderá de ofício proceder a modificação da proposta nos casos em que o licitante vencer a cota reservada e a cota principal do objeto e não tiver feito voluntariamente a adequação de sua proposta para o menor preço.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do respectivo contrato, na forma do que estabelece o artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

O instrumento contratual a ser firmado oferecerá maiores detalhamentos das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação completa que dá base a presente contratação e seus quantitativos encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

#### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

A descrição da solução como um todo encontra-se devidamente pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar de referência, apêndice deste Termo de Referência.

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Para a adequada solução das necessidades administrativas pontuadas preliminarmente, a aquisição pretendida deverá atender os seguintes requisitos mínimos:

##### ***Padrões mínimos de qualidade:***

Os equipamentos deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente.

### **MEMORIAL DESCRITIVO**

#### **ITEM 1 - APARELHO DE BARBEAR ELETRICO**

BIVOLT; 1 ANO DE GARANTIA; LÂMINAS INOX; BATERIA RECARREGAVEL.

#### **ITEM 2 - BALANÇA DIGITAL 50 KG**

Balança digital industrial plataforma, capacidade 50 kg, sensibilidade mínima 10 g, plataforma de 40 x 40 cm ou 50 x 50 cm, base mesa ou fixação na parede, unidades de pesagem disponíveis: g e kg, prato retangular em inox, fonte externa bivolt automático 110v / 220 v.

#### **ITEM 3 - ESCOVA SECADORA DE CABELO**

ESPECIFICAÇÕES:

- POTÊNCIA: 1.350 W

- VOLTAGEM: BIVOLT
- DEVE SER REVESTIDA DE CERÂMICA E TURMALINA
- DEVERÁ POSSUIR 3 TEMPERATURAS E 2 VELOCIDADES
- DEVERÁ POSSUIR CABO GIRATÓRIO 360°
- LUZ ULTRA RED
- GARANTIA: 12 MESES

CONTEÚDO DA EMBALAGEM:

- 1 ESCOVA SECADORA
- 1 MANUAL DE INSTRUÇÕES

**ITEM 4 - BALCÃO TÉRMICO MÓVEL INFANTIL – 6 CUBAS**

**DESCRIÇÃO:**

- Balcão térmico móvel para a distribuição de alimentos, em aço inoxidável, dotado de banho-maria, alimentado por energia elétrica e resistência de imersão, com capacidade para uso simultâneo de 6 (seis) recipientes tipo Gastronorm.
- O equipamento deve possuir Certificação INMETRO.

**CARACTERÍSTICAS**

**Medidas aproximadas:** Altura 115 cm x Largura 60 cm x Comprimento 104 cm.

- Resistência blindada em aço inox, fixada (s) no fundo do tanque para banho-maria, controlada por um termostato com escala de 30C a 120C.
- Conjunto de comando com lâmpada piloto verde para indicar o funcionamento do dispositivo elétrico – liga/desliga.
- Estrutura tubular, com rodízios giratórios para facilitar a movimentação e deslocamento.
- Quatro rodízios, sendo dois giratórios com freio total e dois fixos sem freios.
- Capacidade de carga de no mínimo 120 kg por rodízio;
- 6 (seis) recipientes em aço inoxidável, tipo Gastronorm, capacidade de 6 litros cada um, com suas respectivas tampas.
- Potência mínima: 2500W
- Tampo, tanque, gabinete e elementos estruturais em aço inoxidável.
- Tampo e tanque para banho-maria desenvolvidos como uma peça única, com aberturas para encaixe de 6 recipientes tipo Gastronorm. O tanque para banho-maria deverá ter seu fundo vincado para facilitar o escoamento da água, bem como furo para drenagem;
- Voltagem: 127v
- Cabo PP para alimentação do equipamento, com 2 (dois) metros de comprimento.

**FABRICAÇÃO**

- As partes acessíveis do equipamento deverão possuir dobras duplas nas bordas evitando arestas cortantes.

- Soldas devem possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- Eliminar respingos e volumes de solda, rebarbas, esmerilhar juntas e arredondar cantos agudos.
- O equipamento deve possuir proteção contra contato acidental do usuário com as partes vivas.
- Todos os componentes devem atender às normas técnicas e certificações pertinentes.

### **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

- Todo equipamento deve vir acompanhado de “MANUAL DE INSTRUÇÕES” elaborado pelo fabricante, em português, contendo:
  - Orientações para instalação e forma de uso correta;
  - Procedimentos de segurança;
  - Regulagem, manutenção e limpeza;
- Procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica

### **CONTROLE DE QUALIDADE**

- Os lotes de fabricação poderão ser avaliados em qualquer tempo durante a vigência do contrato.

### **GARANTIA**

- 3 (três) anos contra defeitos de fabricação.

### **EMBALAGEM**

- O balcão térmico deve ser embalado em conjunto com os 6 recipientes tipo Gastronorms, compondo um único volume.
- Os recipientes tipo Gastronorms devem ser embalados individualmente em saco plástico.

## **ITEM 5 - CENTRIFUGA DE FRUTAS**

### **Descrição:**

- Centrífuga, modelo doméstico, para extração de sucos de frutas e hortaliças, separando o suco de sementes e bagaço.

### **Dimensões e capacidade**

- Diâmetro/largura máxima: 400 mm;
- Altura máxima: 440 mm;
- Profundidade máxima: 450 mm;
- Volume mínimo do copo coletor: 1 litro.

### **Características:**

- Tubo de alimentação e bocal extra largo em aço inox ou acrílico para absorver frutas e hortaliças inteiras.
- Filtro em aço inox.
- Lâminas e peneira em aço inox.
- Copos coletores (jarras) de suco e bagaço em aço inox ou acrílico.

- Trava de segurança.
- 2 ajustes de velocidade conforme espessura e textura dos alimentos.
- Base firme com pés antidesslizantes (ventosa).
- Motor com potência mínima de 800 W.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

**Garantia:**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

**ITEM 06 - CHURRAQUEIRA ELETRICA.**

110V; PRETA; 1500W; 1 ANO DE GARANTIA; LUZ INDICADORA DE FUNCIONAMENTO; GRELHA REMOVIVEL COM ALÇA; PÉS ANTIDERRAPANTES.

**ITEM 07 - ESPREMEDOR COMERCIAL DE FRUTAS CÍTRICAS**

**Descrição:**

- Espreador elétrico de frutas cítricas, comercial, com copo coletor de no mínimo 1,5 l com tampa, um coador / peneira e dois cones de extração (castanha / carambola) em tamanhos diferentes, para laranja e limão.

**Características:**

- Gabinete (corpo) fabricado em aço inox.
- Copo superior, em aço inox ou alumínio, desmontável com bica.
- Copo coletor (jarra), tampa e peneira fabricados em aço inox, alumínio, borracha ou plástico.
- Jogo de cones de extração (carambola/castanha) em poliestireno.
- Base (pés) antiderrapante.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda ou bivolt.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com 1 m de comprimento, como mínimo.

**Garantia:**

- Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

## ITEM 08 - ESTERILIZADOR DE MAMADEIRAS PARA MICROONDAS

### Descrição:

- Esterilizador de mamadeira a vapor, para uso em microondas. Acompanha pinça.

### Dimensões e capacidade:

- Altura: 180 mm a 270mm
- Diâmetro / Largura: máxima 300mm.
- Capacidade mínima: 4 mamadeiras

### Características:

- Base em polipropileno ou resina termoplástica, dotado de dispositivos internos para acondicionamento de, no mínimo, 4 mamadeiras. Tampa em plástico polipropileno ou resina termoplástica, transparente, com cliques e/ou presilhas para fechamento.
- O esterilizador deve ser construído de modo a proporcionar proteção adequada contra contato acidental com partes quentes (bordas, superfícies), que possam expor o usuário a risco de queimaduras durante a operação.
- O esterilizador não deve apresentar elementos perfurantes, arestas cortantes ou irregulares que possam vir a causar riscos aos usuários, em utilização normal ou durante a higienização.
- O produto não deve oferecer risco toxicológico ou eliminar resíduos químicos durante sua utilização - Livre de BPA.

### Garantia:

- Mínima de três meses a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

## ITEM 09 - FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS E FORNO

### DESCRIÇÃO

- Fogão de 4 bocas para GLP baixa pressão (Gás Liquefeito de Petróleo) com torneiras independentes para os queimadores fixadas na parte frontal e manípulo do queimador do forno localizado em painel de comando na parte inferior. Grelhas de ferro fundido removíveis.
- Forno com queimador dotado de dispositivo supervisor de chama, conforme ABNT NBR 15076.
- Dimensões do tampo: 1030mm +/- 30 mm (largura) x 1030mm +/- 30 mm (profundidade) x 865mm +/- 35mm(altura).

### CARACTERÍSTICAS

#### Fogão

- Estrutura em aço inoxidável.
- 4 (quatro) pés em perfil "L" de abas iguais. Devem ser soldados na parte inferior e interna do perfil, segmentos de barra perfurada com rosca interna de 7/8" com 50mm de altura para receber conjunto de sapatas reguláveis.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de poliamida, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50mm do piso.

- Quadro inferior composto de travessas em perfil “U”, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de um conjunto de 8 parafusos de aço inox sextavados e porcas de aço inox.
- Quadro superior composto de travessa frontal em perfil “U” com 60mm de altura e 15mm de abas horizontais em chapa; travessas laterais e posterior com 180mm de altura com aba superior de 15mm e inferior de 10mm, fixadas aos pés através de um conjunto de 8 parafusos de aço inox sextavados e porcas de aço inox. As travessas laterais e posterior constituem-se no fechamento lateral e posterior do fogão.
- Chapa superior (tampo) em aço inoxidável, obtida por meio de corte a laser perfeitamente nivelada.
- Fixação do tampo aos pés através de 4 cantoneiras de aço inoxidável soldadas na face inferior do tampo e fixadas às cantoneiras dos pés através de parafusos de aço inox sextavados e porcas de aço inox.
- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inoxidável.
- Apoio para os tubos dos queimadores soldado na face frontal do quadro superior.
- Conjunto de apoios, guias corrediças e fixações para as bandejas coletoras em aço inox, chapa 18 (1,25mm).
- Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90mm) com puxador desenvolvido na própria bandeja.
- Grade inferior para painéis em perfil “U”, em aço inox, chapa 20 (0,90mm), com 70mm na face horizontal fixadas às travessas inferiores por meio de solda, com espaçamento máximo de 130mm entre eles.
- 4 Grelhas em ferro fundido, removíveis, nas dimensões de 400 x 400mm; acabamento em pintura termorresistente.
- Torneiras dos queimadores do fogão de controle tipo industrial, 3/8” x 3/8” reforçadas, em latão cromado. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberta e fechada, assim como identificação de intensidade de chama. Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Todas as torneiras deverão estar localizadas na parte frontal do fogão e fixadas no tubo de alimentação.
- Manípulo acionador do queimador do forno com identificação de intensidade de chama fixado em painel junto ao forno.
- Registro com válvula de segurança em zamac para controle do fluxo de gás para o queimador do forno, conforme ABNT NBR 15076.
- Injetores para GLP em latão de rosca grossa. Reguladores de ar em chapa galvanizada rosqueados nos injetores.
- 2 queimadores simples, capacidade 300g/h, em ferro fundido, tipo cachimbo, com cerca de  $\varnothing=132\text{mm}$ , espalhador para chamas e acabamento em pintura termorresistente.
- 2 queimadores duplos, capacidade 300g/h + 300g/h, perfazendo 600g/h cada, em ferro fundido, tipo coroa, interno com cerca de  $\varnothing=85\text{ mm}$ , externo com cerca de  $\varnothing=180\text{mm}$  e acabamento em pintura termorresistente.
- Tubo de alimentação em alumínio sem costura,  $\varnothing = 1"$  Schedule 40 (3,38mm), fixado ao fogão por meio de suportes em alumínio fundido, fixos à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. Tubo de alimentação posicionado na parte frontal do fogão, e a entrada do gás se fará através de “Joelho de 90°” de 1”, situado na extremidade do tubo. Ao “Joelho de 90°” acoplar-se-à um niple 1" x 1/2" macho x fêmea.
- Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio de cobre “tombac”, de acordo com a ABNT NBR 14177 (Sociedade Paulista de Tubos Flexíveis, Jackwal S.A. ou equivalente),  $\varnothing$  interno=1/2”; comprimento de 1,00 (um) metro, terminal macho conectado ao tubo de alimentação /fêmea giratória, com rosca BSP  $\varnothing=1/2"$ . O terminal deve ser fixado na posição vertical no tubo de alimentação através do niple 1" x 1/2" macho x fêmea e protegido para o transporte.

## **Forno**

- Dimensões internas mínimas de 540mm (largura) x 310mm (altura) x 660mm (profundidade), consumo 800g/h e queimador dotado de dispositivo supervisor de chama.
- Paredes, piso externo e teto em aço inox, chapa 18 (1,25mm).
- Paredes internas em aço inoxidável.
- Piso interno removível, em chapa esmaltada, ferro fundido ou em aço inoxidável, com orifícios para visualização da chama.
- Isolamento térmico entre as paredes externa e interna do forno e no corpo da porta em lã de rocha ou fibra cerâmica.
  
- Porta em chapa de aço inox, eixo de abertura da porta horizontal e puxador em baquelite. Dobradiças da porta em aço inox ou porta com visor de vidro, equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor.
- 2 bandejas corrediças executadas em gradeado de aço inox, perfil de seção circular  $\varnothing=1/4"$ , soldados em cantoneiras nas paredes laterais internas. Distância máxima entre arames da bandeja = 50mm.
  
- Queimador tubular com  $\varnothing=3/4"$ , em aço carbono esmaltado a fogo.
- Sensor de temperatura (termopar) fixado próximo ao queimador para acionamento da válvula de segurança, em caso de ausência de chama.
- Injetor para GLP em latão de rosca grossa. Regulador de ar em chapa galvanizada rosqueado no injetor localizado na parte externa do forno.
- Entrada da alimentação pela parede lateral do forno através de tubo de cobre flexível de  $3/8"$  conectado ao niple, possuindo rosca interna de latão para a fixação do injetor.
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras  $1/4" \times 1/8"$ , em aço inox, fixadas sobre as travessas inferiores frontal e posterior, sendo o forno fixado às cantoneiras.

## **FABRICAÇÃO**

- Para fabricação, é indispensável seguir detalhamentos e especificações técnicas, além de atender as normas vigentes específicas para cada material ou técnicas construtivas.
- Peças metálicas devem ser unidas entre si por meio de solda compatível com aço inox, configurando uma estrutura única e possuir superfície lisa e homogênea, não devendo apresentar pontos cortantes, superfícies ásperas ou escórias.
- O dispositivo supervisor de chama não deve apresentar nenhum canto vivo ou aresta que possa causar danos, lesões ou permitir funcionamento incorreto.
- Todos os componentes da válvula de segurança do dispositivo supervisor de chama na parte externa do fogão devem ser protegidos.
- A porta do forno deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força e fechada de forma hermética e que permita o posicionamento nas posições fechada, aberta e, no mínimo, em uma posição intermediária. Não serão permitidos pinos ou parafusos como eixo de dobradiça da porta do forno.

## **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

- Todo equipamento deve vir acompanhado de "MANUAL DE INSTRUÇÕES" elaborado pelo fabricante, em português, contendo:
  - Orientações para instalação e forma de uso corretas;
  - Procedimentos de segurança;
  - Regulagem, manutenção e limpeza;
  - Procedimentos para acionamento da garantia ou assistência técnica.

## **GARANTIA**

- 03 (três) anos contra defeito de fabricação.

Observação:

- A data para cálculo da garantia deve ter como base o último dia da entrega do lote correspondente à ordem de fornecimento.

### **CONTROLE DE QUALIDADE**

• Os lotes de fabricação poderão ser avaliados em qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

### **EMBALAGEM**

• Base rígida de sarrafos de madeira distanciada do solo 10cm, por meio de tarugos ou sarrafos, de modo a permitir o manuseio por meio de “Porta Pallets”. A madeira utilizada deve ser de procedência legal. O equipamento deve ser envolto em isopor e papelão.

Observação:

- Outros tipos de embalagem que apresentem soluções com menor impacto ambiental poderão ser aprovados mediante consulta prévia.

### **TRANSPORTE**

- Manipular cuidadosamente.
- Proteger contra intempéries.

**MONTAGEM:** É de responsabilidade do fornecedor a montagem do equipamento.

## **ITEM 10 - FOGÃO COMERCIAL 06 QUEIMADORES COM 1 FORNO**

**Descrição:**

- Fogão comercial central de 6 queimadores com 1 forno, baixa pressão, alimentado por GPL (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural.

### **DIMENSÕES BÁSICAS FOGÃO:**

- Largura máxima: 1300 mm;
- Profundidade máxima: 1050 mm;
- Grelhas: 400 mm x 400 mm;

**Pressão de trabalho prevista:** 2,0 KPa (quilopascal) no caso de gás natural;

- 2,8 KPa (quilopascal) no caso de GPL.

**Características:**

- Fogão comercial central de seis queimadores (bocas).
- Com um forno e torneira de controle no lado frontal, fixada em tubo de alimentação (gambiarra).
- Alimentação por GPL (gás liquefeito de petróleo) ou gás natural (segundo demanda).
- O fogão deve possuir identificação do tipo de alimentação, gravada de forma indelével, em local visível junto à conexão com a rede de gás, através de uma das seguintes expressões: “UTILIZAR GÁS NATURAL” ou “UTILIZAR GPL”.
- Com queimadores dotados de dispositivo “superior de chama”.
- Quatro pés em perfil “L” de aço inox, de abas iguais de 1 ½” x 1/8” de espessura.
- Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique aproximadamente 50 mm do piso.

- 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.
- Quadro superior composto por travessas em perfil “U” de aço inox em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180 mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço inox. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.
- Tampo (tempre) constituído em chapa de aço inox, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de seis.
- Reforços estruturais do tampo em aço inox, constituídos por perfil “L” em chapa 14 (1,90 mm), de abas iguais de 1 ¼” x 1/16” de espessura, fixados por solda a ponto na forma de “V” ao longo da superfície inferior do tampo. Os reforços devem ser aplicados no perímetro do tampo, bem como em suas divisões internas.
- Fixação do tampo aos pés, através de quatro cantoneiras de aço inox soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço inox.
- Conjunto de apoio dos queimadores em aço inox, com 40 mm de largura e 1/8” de espessura, com furação para encaixe.
- Bandejas coletoras em aço inox, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.
- Conjunto de guias corredeiras em aço inox para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25 mm).
- Grade inferior em aço inox para painéis, constituídos por perfil “U” em chapa 20 (0,90 mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.
- Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de seis.
- Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de ¼” x 1/8” e de parafusos auto atarraxantes de aço inox.
- Tubo de distribuição em aço inox com diâmetro interno de 1”, fixado ao fogão por meio de 4 suportes em ferro fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço inox. O tubo de distribuição deverá ser instalado na parte frontal do fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo “L” (cotovelo), de 1”, com redução para 1/2”, situada no ponto médio da lateral do fogão. Ao cotovelo deverá ser acoplado um niple duplo de ½” que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quanto da instalação do fogão
- Alimentação do fogão através de terminal de acoplamento em tubo metálico flexível para condução de gases conforme ABNT NBR 14177 – Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão.
- Fogão e forno com estrutura nas laterais e atrás em chapa em inox 304.
- Três queimadores duplos, compostos de queimador tipo “cachimbo” de 300g/h conjugado com queimador tipo “coroa” de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas. E três queimadores simples, compostos de queimador tipo “coroa” de 300g/h.
- Queimador do forno tubular em forma de “U”, com diâmetro de 1”, e capacidade de queima de 800g/h.

- Torneira de controle tipo industrial, 3/8" x 3/8" reforçadas, fixadas e alimentadas pela gambiarra.
- Cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Os queimadores conjugados devem possuir duas torneiras de controle. Todas as torneiras deverão ter limites intransponíveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura.
- Bicos injetores de rosca grossa. Reguladores de entrada de ar fixados a cada injetor.
- Os queimadores do fogão e do forno devem possuir um dispositivo "supervisor de chama" que mantém aberto o fornecimento de gás para o queimador e fecha automaticamente caso haja a extinção acidental da chama. O dispositivo "supervisor de chama" deve ser fabricado de acordo com a norma técnica ABNT NBR 15076 – Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível.

#### **Dimensões do forno:**

- Profundidade máxima: 680 mm;
- Largura máxima: 600 mm.
- Altura máxima: 300 mm.
- Capacidade mínima: 90 litros

#### **Características:**

- Paredes e teto confeccionados em chapa de aço inox, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90 mm) e a face externa em chapa 18 (1,25 mm). Isolamento entre elas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>.
- Corpo da porta em chapa de aço inox, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro ou de rocha com espessura mínima de 60 mm e densidade mínima 64 Kg/m<sup>3</sup>. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador plástico.

Obs.: A porta deve possuir dispositivo que a mantenha aberta sem a aplicação de força ou fechada de forma hermética.

Obs.: Será aceito também, porta com visor de vidro e equipada com mola para facilitar a vedação e reter o calor.

- Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso pode ser fabricado em chapa de aço carbono, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.
- Duas (2) bandejas corrediças em arame de aço inox, com perfil de seção circular Ø=1/4". Distância máxima de 50 mm entre arames.

#### **Garantia:**

- Mínima de cinco anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

**MONTAGEM:** É de responsabilidade do fornecedor a montagem do equipamento.

## ITEM 11 - FORNO ELÉTRICO

### Descrição:

- Forno elétrico.

### Características:

- Parte interna com revestimento easy-clean, porta de vidro temperado, funções: assa, tosta, descongela, gratina e doura; grill: resistência superior.
- Termostato de precisão: mínima 50°C a 90°C, máxima: entre 230 a 300°C
- Isolamento térmico total com lã de vidro, controle independente de calor superior e inferior, bandeja para resíduos removível, porta removível, 01 prateleira removível em 03 posições, luz piloto, lâmpada interna, resistências blindadas, baixo consumo de energia (A).
- Potência mínima: 1750 watts
- Capacidade mínima: 46 litros.

### Garantia:

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

## ITEM 12 - FREEZER VERTICAL COMERCIAL

### Descrição:

- Freezer vertical comercial com capacidade mínima de 450 litros.

### Dimensões básicas e Capacidade:

- Capacidade total mínima: 450 litros.

### Características:

- Congelador (freezer) vertical em aço inox com sistema de degelo manual, com uma porta (com ou sem visor)
- Temperatura de operação para congelamento de alimentos, entre -16°C e - 24°C.
- Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox.
- Isolamento do gabinete de poliuretano injetado.
- Pés fixos em material metálico e maciço com revestimento de borracha resistente.
- Porta revestida interna e externamente em aço inox, podendo ou não ter visor.
- Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm.
- Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada.
- Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático, ou sistema de imã resistente ao peso da porta.
- Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a condensação, constituída de resistência elétrica de baixa potência, intercambiável.
- Sistema de controle de temperatura por meio de termostato regulável, dotado de termômetro digital, com posicionamento frontal de fácil acesso.
- Sistema de refrigeração com unidade compressora selada.
- Compressor hermético de, no mínimo, 1/3 HP, monofásico 127 V ou 220 V (conforme tensão local).
- Gás refrigerante R600a, R134a ou R290.
- Mínimo três prateleiras removíveis em grade de aço inox.

- As paredes internas do gabinete devem ser dotadas de dispositivos em aço inox que possibilitem o ajuste de altura das prateleiras.
- Piso interno do gabinete revestido em aço inox. A base deve ter formato de bandeja com rebaixo para o direcionamento de qualquer líquido derramado no interior do gabinete para o dreno, com vistas ao seu escoamento.
- Painel superior em aço inox, para proteção do sistema de refrigeração e elétrico do equipamento, com comando automatizado, programador, termômetro digital e controle de temperatura.
- Conexões de fiação com bornes dotados de parafusos para compressão dos fios.
- Todo sistema elétrico deve ser fixado ao gabinete por meio de braçadeiras.
- Devem ser utilizados componentes (sistema de refrigeração) que permitam a otimização no consumo de energia durante sua vida útil.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Voltagem: 110V e 220V, conforme demanda.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Cordão de alimentação com, no mínimo, 1,5 m de comprimento.

**Garantia:**

- Mínima de dois anos a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

**ITEM 13 - LIQUIDIFICADOR COMERCIAL 8 L**

**Descrição:**

- Liquidificador comercial, baixa rotação, com capacidade de 08 litros, gabinete em aço inox e copo monobloco, indicado para triturar alimentos leves com adição de líquido.

**Dimensões e Capacidade:**

- Altura máxima: 795 mm;
- Largura máxima: 480 mm;
- Profundidade máxima: 400 mm;
- Capacidade volumétrica: 8 litros.

**Características:**

- Copo removível confeccionado em chapa de aço inox, em peça única (monobloco), sem soldas. Possuir selo do Inmetro.
- Flange do copo em material plástico injetado.
  
- Alças em aço inox, com bordas rebatidas para o lado interno e soldadas em toda extensão de modo a não haver retenção de resíduos.
- Fixação das alças ao copo com soldas lisas, uniformes e sem frestas de modo a evitar o acúmulo de resíduos.
- Tampa do copo em aço inox, plástico ou borracha atóxica com ou sem visor, garantindo boa vedação e praticidade, que permitam a limpeza interna, monitorada por sensor indutivo que desligue o motor mediante sua abertura.

- Gabinete do motor em aço inox, flange superior e da base em material plástico injetado. Dreno da flange posicionado de modo a não haver entrada de líquidos no gabinete do motor.
- Sapatas antivibratórias em material aderente e antiderrapante.
- O conjunto formado pelas facas (triplas – três lâminas duplas em aço inox), eixo e elementos de fixação deve ser removível para limpeza, sem a necessidade de utilização de ferramentas.
- Interruptor liga/desliga.
- Dimensionamento da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Potência do motor mínimo: 0,5CV
- Voltagem: 110 V e 220 V, conforme a demanda ou bivolt comutável.
- Cordão de alimentação (rabicho) com no mínimo 1200 mm de comprimento, certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.
- Todo aparelho deve ser acompanhado de manual de instruções.

**Garantia:**

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

**ITEM 14 - MARMITEIRO INDUSTRIAL**

Equipamento confeccionado em aço inoxidável, ideal para o aquecimento e conservação de marmitas em ambientes industriais, cozinhas profissionais e instituições.

Características técnicas:

Sistema de aquecimento: banho-maria, garantindo aquecimento uniforme e preservação da qualidade dos alimentos;  
Resistência: modelo blindado em aço inox, com potência de 2.500 Watts, disponível nas voltagens 220V ou 110V (especificar no momento da aquisição);

Dimensões aproximadas do equipamento:

Altura: 90 cm

Largura: 60 cm

Comprimento: 100 cm

Capacidade total: comporta até 50 marmitas com 2 bandejas cada

**ITEM 15 - MIXER DE ALIMENTOS**

**Descrição:**

- Mixer de alimentos para preparo de sucos, vitaminas e massas leves.

**Dimensões:**

- Altura máxima: 400 mm

- Volume mínimo do copo: 500 ml.

**Características:**

- Cabo (alça) ergonômico.

- Lâminas destacáveis em aço inox de dupla ação.
- Recipiente para trituração em aço inox ou acrílico.
- Corpo do aparelho construído em polipropileno e borracha.
- Base antirespingos.
- Função turbo.
- Motor com potência mínima de 250W.
- Voltagem: 110V e 220 V, conforme demanda.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

**Garantia:**

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento.

**ITEM 16 - MULTIPROCESSADOR**

**Descrição:**

- Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico.

**Características:**

- Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável.
- Tigela/Jarra extragrande aço inox ou acrílico, com capacidade mínima 1,2 l de ingredientes líquidos.
- Tampa da tigela/jarra com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras.
- Com dois ajustes de velocidade que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento.
- Trava de segurança.
- Cabo com armazenamento integrado.
- Base firme com pés antideslizantes (ventosa).
- Motor com potência mínima de 800W.
- Voltagem: 110V e 200, conforme demanda.
- Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação.
- Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação da voltagem.

**Acessórios:**

- Batedor para mistura de massas leves e pesadas;
- Uma faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras;
- Dois discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios;
- Liquidificador com tampa, com capacidade mínima 1,5 litros;
- Um disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.

**Garantia:**

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento. O fabricante/contratado é obrigado a dar assistência técnica gratuita na sua rede credenciada de assistência, durante o período da garantia, substituindo as peças com defeito.

### **ITEM 17 – PISTA QUENTE**

Carro térmico linha infantil com 08 cubas

Tanque em aço inox brilhante e estrutura tubular com pintura eletrostática.

Cubas padrão GN com aproximadamente 6 litros cada.

Tampas em aço inox com pegador.

Iluminação fluorescente (1 lâmpada).

Banho-maria com aquecimento por resistência blindada.

Termostato para controle da temperatura com graduação 20-120°C.

Lâmpada piloto.

Rodízios com trava.

Produto com certificação INMETRO.

### **ITEM 18 - SANDUICHEIRA E GRILL**

ESPECIFICAÇÕES:

- VOLTAGEM: 110V
- IDEAL PARA SANDUICHES, GRELHADOS, CARNES, AVES, LEGUMES ETC.
- PÉS ANTIDERRAPANTES
- ALÇA COM TRAVA DE SEGURANÇA
- SISTEMA COOL TOUCH (NÃO ESQUENTA A ALÇA)
- LUZ PILOTO COM INDICADORES LUMINOSOS DE LIGADO E LANCHE PRONTO
- CAPACIDADE DE PREPARO DE DOIS LANCHES AO MESMO TEMPO
- CHAPA COM BASE ONDULADAS E ANTIADERENTES
- TIPO DE PLACAS: GRILL
- HOMOLOGADO PELO INMETRO
- GARANTIA: 12 MESES

Garantia de 12 meses

### **ITEM 19 - TABUA PARA PASSAR ROUPAS**

#### **Descrição:**

Tábua dobrável para passar roupas, com estrutura em tubo e tampo em chapa de aço perfurada com acabamento em pintura epóxi-pó. Fácil regulagem de altura com mínimo 3.

Possui capa removível em tecido 100% algodão com revestimento interno em feltro e forro metalizado; com bandeja de descanso.

Pés emborrachados.

Dimensões mínimas da tábua: 30cm largura e 120cm comprimento.

**Garantia:**

Mínima de um ano a partir da data da entrega.

**ITEM 20 - TANQUINHO DE LAVAR ROUPA**

**Descrição:**

Lavadora semiautomática; cuba e gabinete em poliestireno, tanque em polipropileno e painel em policarbonato; contendo: batedor, filtro, dispenser para sabão e timer com mínimo 5 (cinco) programas.

Capacidade para 10 kg (mínima); na voltagem 110V; acondicionado de forma adequada.

**Certificado do INMETRO.**

**Garantia:**

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento

**ITEM 21 - UMIDIFICADOR DE AR ULTRASSÔNICO PORTÁTIL**

Umificador para ambiente com autonomia mínima de 8 horas, regulador de intensidade, silencioso, tampa removível, indicador de nível de água, filtro, pés antiderrapantes, timer, 01 direcionador de nevoa, 01 tampa do reservatório, 01 reservatório de água, 01 gabinete, 01 filtro de ar, alimentação bivolt, potência mínima 25 watts, capacidade reservatório de no mínimo 2,0 litros e indicação luminosa para reposição de água.

**Garantia:**

Mínima de um ano a partir da data da entrega, de cobertura integral do equipamento

**ATENÇÃO:**

1-Os equipamentos deverão atender a referências de mercado (comercializado em prateleira), utilizando marcas nacionais e focar em produtos que sejam regulados compulsoriamente.

2- Os equipamentos deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória, cada linha de eletrodoméstico possui sua própria etiqueta, só mudando as características técnicas de cada produto. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos, de combustível em fornos e fogões e nível de ruído em liquidificadores.

3- Solicitamos ficha técnica junto com catalogo (fotos coloridas); se necessário solicitaremos amostras dos itens para melhor análise da Secretaria.

4- As amostras necessárias deverão estar devidamente identificadas uma a uma, com número do item, nome e endereço da licitante. As amostras serão analisadas por uma comissão julgadora, as que não atenderem a necessidade da Secretaria, serão desclassificadas.

**Forma de entrega:** Parcelada

**Prazo de entrega:** 15 (quinze) dias úteis a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

***Prazo e Local da entrega (plano de logística):***

No prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após a emissão da Autorização de Fornecimento, diretamente no Almoxarifado da Secretaria de Educação, Avenida Champagnat Nº 1808, Centro, Franca/SP, ou em outro local a ser indicado oportunamente pelas Secretarias requisitantes dentro do perímetro urbano de Franca-SP.

***Certificações:***

Os equipamentos deverão possuir os selos de eficiência relacionados ao seu desempenho e identificação de certificação compulsória, cada linha de eletrodoméstico possui sua própria etiqueta, só mudando as características técnicas de cada produto. A etiquetagem determina a redução no consumo de energia elétrica em eletrodomésticos, de combustível em fornos e fogões e nível de ruído em liquidificadores.

***Catálogos / Amostras:***

O fornecedor deverá apresentar, para cada item, junto com a proposta de preços: catálogo colorido ou prospecto, ou documento equivalente, com especificações técnicas da marca e modelo cotado, para verificação da compatibilidade com as especificações solicitadas. Caso o catálogo não supra às dúvidas na referida análise, a contratada poderá solicitar amostra.

***Atendimento a critérios de sustentabilidade***

Os critérios de sustentabilidade deverão se fundamentados no desenvolvimento econômico, social e na conservação do meio ambiente, além de serem baseados nas diretrizes de sustentabilidade. Com menor impacto sobre recursos naturais, dando preferência para materiais, tecnologias em matérias-primas de origem local e maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia.

**6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- **Condições de Entrega:**

O Prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de formalização do pedido junto ao fornecedor contratado, em remessa única.

- **Do local da entrega:**

Os itens deverão ser entregues no seguinte endereço: Av. Champagnat, 1808, Franca-SP ou em outro local a ser indicado previamente pela Secretaria requisitante dentro do perímetro urbano de Franca-SP.

- **Garantia, Manutenção e Assistência Técnica**

- A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

- A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

- Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

- As peças que apresentarem vícios ou defeitos no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentarem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

- Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

- O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

- Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

- Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

- O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

## 7. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(a) servidora **FLÁVIA RODRIGUES DOS SANTOS**, designada fiscal do contrato, na forma do que estabelece o artigo 19, § 1º do Decreto Municipal nº 11.748/23, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do que determina a Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput, para a boa execução técnica e administrativa do contrato celebrado.

Compete ao fiscal do contrato o regular exercício das atribuições previstas no artigo 3º do Decreto Municipal nº 10.766/18, sem prejuízo das competências legais expressas no Decreto Municipal 11.748/23, em especial:

- Acompanhar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;
- Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que entender necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;
- Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção, conforme se verifica no artigo 22, inciso III do Decreto Municipal nº 11.748/23.
- Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
- No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Constitui rotina de fiscalização a verificação da manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhamento o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

De acordo com o que estabelece o artigo 20 do Decreto Municipal nº 11.748/23, o gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de

ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

### **8.1 Recebimento do Objeto**

Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) fiscal do contrato, agente responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para

efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

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 no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal do instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material, bem como a integral execução do objeto contratado, e consequente aceitação mediante termo detalhado.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **8.2 Prazo de Pagamento:**

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis de acordo com o fornecimento efetivamente concluído.

### **8.3 Forma de Pagamento**

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente da empresa vencedora da licitação e que foi efetivamente contratada. Neste sentido, caso a empresa vencedora da licitação não tenha prestado tais informações na proposta adequada ao último lance ofertado, nos exatos termos da

cláusula 5.22.4 do Edital, Parte II, o pregoeiro poderá diligenciar junto a empresa para que indique referidas informações antecipadamente a fase de habilitação dos licitantes, sob pena de futura obstrução dos pagamentos pela tesouraria ante a carência de informações bancárias que possibilitem o efetivo pagamento por parte da Municipalidade.

## **9. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR**

### **9.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO – REGISTRO DE PREÇO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

#### **• Exigências de Habilitação**

Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar que preenche o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar sua capacidade em realizar o objeto da licitação, nos termos do que estabelece o artigo 62 da Lei 14.133/2021 e de acordo com as disposições normativas previstas no artigo 80 e seguintes do Decreto Municipal nº 11.748/23 e, para tanto, deverá comprovar os seguintes requisitos:

#### **Habilitação jurídica**

- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou

estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

- Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;
- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### **Qualificação Técnica**

- Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

### **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.179.097,52 (um milhão, cento e setenta e nove mil, noventa e sete reais e cinquenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

### **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual nº 9.450/2023.

A contratação será atendida pela dotação da Secretaria de Educação (abaixo) e dotação das demais Secretarias da Administração Municipal, conforme as solicitações:

- Gestão/Unidade: 020500 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
- Unidade Executora: 020501 Secretaria Municipal de Educação;
- Despesa: 44905200 Equipamentos e Material Permanente

Franca, 30 de junho de 2025.

---

Maristela Elias Modenesi Bagnarelli

