TERMO DE REFERÊNCIA
(Portaria 08/2024)

Solicitação de Demanda nº	1002/2026

O presente instrumento, formalizado com base nos levantamentos feitos, utilizou como parâmetro o relatório onde constam as justificativas para as presentes inserções e a materialização do planejamento. Somado às presentes exigências, deverão ser observados pelos interessados em formalizar propostas, todas as exigências que estarão contidas no Edital, quando couber.

1. Do objeto

1.1. Aquisição de cafeteira industrial, freezer, forno assador de pizza, forno de micro-ondas e refrigerador industrial para atender a demanda dos setores de almoxarifado, eventos e padaria escola, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.2.

1.2. Definição/Detalhamento do objeto, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, abaixo discriminadas:

					Valor estimado	
Item	**Código**	**Descrição Detalhada**	**Quant.**	**Unid.**	**Unitário**	**Total**
1	67.17.1	Máquina de café industrial (cafeteira) com 02 (dois) depósitos para 30 (trinta) litros de café cada. Capacidade para 60 (sessenta) litros de café e também deverá manter a bebida aquecida em banho maria. Possui lâmpada piloto para indicação do aquecimento, termostato	01	PÇ	5.997,54	5.997,54

		para escolha da temperatura, visores do nível do café e reservatório de água dentro do equipamento. Com bojos e reservatórios em aço inoxidável 304 (material apropriado para contato c/ alimentos e bebidas). Resistências blindadas de alta performance. Torneiras com identificação para café e água. Termostato que controle a temperatura entre 20°C até 120°C. Deve acompanhar coadores de pano para cada reservatório. Equipamento na voltagem 220V, monofásico. Capacidade de café: 02 (dois) reservatórios de 30 (trinta) litros. Potência mínima de 6000 Watts. Produto novo, sem uso e sem sinais de desgaste. Garantia mínima de 12 (doze) meses a contar do				

		recebimento do produto.				
2	65.1.46	Freezer, com capacidade mínima de 500L. Tecnologia Inverter. Modelo horizontal, com duas portas, com rodinhas e pés reguláveis. Voltagem bivolt automático. Mínimo dupla ação: congelar/refrigerar. Faixa aproximada de temperatura: de -20º a 10º. Com controle de temperatura externo. Com cesto organizador interno, rodízio e dreno frontal para limpeza. Eficiência energética: A, freezer com gás ecológico. Cor branco. Produto novo, e sem sinais de desgaste. Garantia mínima de 12 (doze) meses.	04	PÇ	3.899,00	15.596,00
3	65.1.47	Forno industrial assador de pizza, a gás, modelo redondo, tipo italiano, de bancada, com estrutura em aço inoxidável, cúpula metálica resistente a altas	01	PÇ	2.010,00	2.010,00

		temperaturas, lastro especial para assamento, queimador a gás GLP e indicador de temperatura, destinado ao preparo de pizzas e outros alimentos, com capacidade para pizzas de até 40 cm (quarenta centímetros) de diâmetro. Características técnicas mínimas: - Tipo: Forno industrial de pizza a gás, modelo circular, tipo italiano, de bancada. Capacidade: assamento de uma pizza com diâmetro de até 40 cm, sem borda, ou aproximadamente 35 cm, com borda. Combustível: Gás liquefeito de petróleo (GLP). Estrutura: Fabricada em aço inoxidável, com acabamento resistente à corrosão e de fácil higienização. Cúpula: Fabricada em alumínio ou material metálico equivalente, resistente a				

		altas temperaturas, com sistema de vedação térmica. Lastro: Superfície especial de assamento, em ferro fundido ou material equivalente, com diâmetro mínimo de 40 cm (quarenta centímetros) e espessura adequada à retenção e distribuição uniforme do calor. Queimador: Fabricado em alumínio ou material equivalente, resistente às temperaturas de operação, com capacidade de proporcionar aquecimento uniforme. Controle de chama: Registro para regulagem manual da intensidade do aquecimento. Temperatura: Capacidade de atingir temperatura mínima de 350°C. Indicador de temperatura: Termômetro				

		analógico ou digital, integrado ao equipamento. Abertura: Sistema que permita o acesso à superfície de assamento, com tampa ou cúpula móvel. Base: Estrutura de apoio resistente e estável, apropriada para utilização sobre bancada. Alimentação elétrica: Dispensável para modelos com acendimento manual e termômetro analógico. Higienização: Componentes e superfícies acessíveis, permitindo limpeza adequada após a utilização. Segurança: Conexões, registros e componentes de alimentação de gás compatíveis com o equipamento e com as normas técnicas aplicáveis. Dimensões e características físicas –				

		Diâmetro do lastro: Mínimo de 40 cm (quarenta centímetros). Dimensões externas: Compatíveis com equipamento circular compacto de bancada, com capacidade para pizzas de até 40 cm (quarenta centímetros). Acessórios obrigatórios: 01 (uma) pá para introdução e retirada das pizzas, compatível com as dimensões do forno. Registros, conexões e demais componentes originais necessários ao funcionamento do equipamento. Manual de instruções em língua portuguesa, contendo orientações de instalação, operação, limpeza e manutenção. Produto novo e sem sinais de desgaste. Garantia mínima de 12 (doze) meses.				
4	30.3.2	Forno de micro-ondas, de	01	PÇ	750,00	750,00

		bancada, com capacidade interna mínima de 30 (trinta) litros, cor branco, destinado ao aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos, com painel de controle digital, múltiplos níveis de potência e funções programáveis, adequado à utilização em copas, refeitórios e unidades de alimentação. Potência útil de micro-ondas: Mínima de 800 W (oitocentos watts). Alimentação elétrica: 220 V ou Bivolt. Eficiência energética: A. Painel de controle: Digital, com visor para indicação de tempo e funções. Níveis de potência: Mínimo de 5 (cinco) níveis ajustáveis. Funções: Aquecimento, descongelamento e programação de tempo de funcionamento.				

		Temporizador: Digital, com desligamento automático ao término do tempo programado. Prato giratório: Removível, fabricado em vidro temperado ou material equivalente, acompanhado do respectivo suporte. Iluminação interna: Sistema de iluminação para visualização dos alimentos durante o funcionamento. Porta: Com visor transparente ou translúcido, permitindo a visualização do interior, dotada de sistema de travamento de segurança. Revestimento externo: Material resistente à corrosão, com acabamento de fácil limpeza. Revestimento interno: Material resistente, liso e de fácil higienização, adequado ao uso alimentar. Segurança: Sistema de				

		interrupção automática do funcionamento quando a porta for aberta. Certificação: Possuir certificação de conformidade do INMETRO, conforme regulamentação vigente aplicável ao produto. Cabo de alimentação: Com plugue compatível com o padrão brasileiro de tomadas, conforme ABNT NBR 14136. Produto novo e sem sinais de desgaste. Garantia mínima de 12 (doze) meses.				
5	30.2.3	Refrigerador industrial vertical, com 04 (quatro) portas independentes, destinado à conservação e ao armazenamento refrigerado de gêneros alimentícios em cozinhas industriais, fabricado com estrutura resistente, acabamento em aço inoxidável e sistema de refrigeração adequado ao	01	PÇ	7.308,00	7.308,00

		uso profissional contínuo. Tipo: Refrigerador industrial vertical, com 04 (quatro) portas de abertura independente. Capacidade útil: Mínima de 800 (oitocentos) litros. Estrutura externa: Fabricada em aço inoxidável, com acabamento escovado ou equivalente, resistente à corrosão e adequado ao ambiente de cozinha industrial. Revestimento interno: Aço inoxidável ou outro material liso, impermeável, resistente à corrosão, atóxico e apropriado ao contato indireto com alimentos, permitindo fácil higienização. Portas: 04 (quatro) portas independentes, com puxadores resistentes, dobradiças reforçadas e guarnições de vedação magnética, removíveis ou acessíveis para				

		higienização. Isolamento térmico: Poliuretano injetado ou tecnologia equivalente, com espessura adequada à eficiência térmica do equipamento. Sistema de refrigeração: Por ar forçado ou sistema equivalente, capaz de assegurar distribuição uniforme da temperatura interna. Faixa de temperatura de operação: Capacidade de manutenção da temperatura interna entre 0 °C e +7 °C, com regulagem por termostato. Controle de temperatura: Digital, com visor externo para indicação da temperatura interna. Degelo: Automático ou sistema equivalente que permita a operação adequada e facilite a manutenção. Prateleiras: No mínimo 04 (quatro) prateleiras				

		internas, removíveis ou reguláveis, fabricadas em material resistente à corrosão e de fácil higienização. Pés: Reguláveis, fabricados em material resistente à corrosão, permitindo nivelamento e higienização do piso. Alimentação elétrica: 220 V ou Bvolt. Fluido refrigerante: Permitido pela legislação ambiental vigente, adequado à aplicação e às características do equipamento. Funcionamento: Adequado ao uso comercial ou industrial contínuo. Produto novo e sem sinais de desgaste. Garantia mínima de 12 (doze) meses.				

1.3. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum nos termos do inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133/2021, conforme informado na SD originária.

1.4. Utilização do catálogo de padronização:

1.4.1. O órgão adotará catálogo próprio e os produtos não estão padronizados até a presente data, sendo utilizada a especificação técnica contida no sistema interno enquanto o catálogo de padronização está sendo construído gradativamente.

2. Da justificativa/ necessidade da contratação

2.1. Trata-se da aquisição de equipamentos necessários para garantir a refrigeração adequada de alimentos perecíveis, permitindo a estocagem correta e eliminando os riscos de contaminação; utilização nas atividades pedagógicas e operacionais da padaria escola, permitindo simular a realidade do mercado de trabalho e utilização na cozinha da Sede para o fornecimento de café aos funcionários da instituição.

3. Da descrição da solução como um todo requisitos da contratação

A solução como um todo estabelece os requisitos abaixo:

3.1. Da apresentação de catálogo de produtos, encartes, folhetos técnicos ou “folders” dos equipamentos ofertados:

3.1.1. Poderá ser solicitado ao proponente, catálogos, encartes, folhetos técnicos ou “folders” dos equipamentos ofertados, devendo conter as especificações mínimas solicitadas neste Termo de Referência, e atender aos seguintes enunciados:

a) quando o documento anexado estiver em língua estrangeira, o mesmo deverá ser traduzido para a língua portuguesa;

b) havendo diversos modelos no documento anexado, o proponente deverá identificar qual a marca/o modelo que está ofertando.

3.2. SUBCONTRATAÇÃO

3.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

4.1. A presente contratação terá vigência contados da emissão da autorização de fornecimento.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições de entrega

5.1.1. Em se tratando de bens, cada entrega deverá ser efetuada mediante o instrumento de solicitação por escrito, formalizado pelo contratante, através da Autorização de Fornecimento, na forma e prazo especificado no item 5.1.2 deste Termo de Referência.

5.1.2. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, em remessa única.

5.2. Do local e horário de entrega/execução:

5.2.1. O local e hora da entrega serão definidos no instrumento de solicitação, descrito no item 5.1.1.

5.2.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o contratado deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 2 (dois) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas as situações de caso fortuito e força maior.

5.2.3. O contratado obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

5.2.4. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato correrão por conta exclusiva do contratado.

5.2.5. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

5.2.6. O contratado obriga-se a entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, quando solicitado, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

5.3. Condições de recebimento do produto

5.3.1. As regras para os recebimentos provisório e definitivo estão contidas no Plano Básico de Fiscalização - PBF, devidamente publicado no sítio eletrônico do Município, conforme Portaria 07/2024 e Decreto nº 19.476/2023.

5.4. Da forma de garantia, condições de manutenção e assistência técnica:

5.4.1. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo 12 (doze) meses, sendo de 90 dias de garantia legal (art. 26, II, CDC) e 9 (nove) meses de garantia contratual (art. 50, CDC) ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

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

5.4.3 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.

5.4.4. 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.

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

5.4.6. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

5.5. Do prazo para a substituição no caso de defeito:

5.5.1. 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 mesmo das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

5.5.2. 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.

***Se for o caso de bens permanentes:**

5.5.3. Na hipótese de necessária substituição, se tratando de bens permanentes, o Contratado deverá disponibilizar item 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.

5.5.3.1. 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.

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

6. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverão ser observadas as seguintes informações:

a) número do contrato, da Autorização de Fornecimento ou empenho;
b) número do processo;
c) número da licitação;
d) descrição detalhada do objeto;

e) destaques de impostos ou motivo da isenção/imunidade/não incidência do ISSQN ou IRRF;

6.2. O contratado, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.3. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá estar obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada pelo Contratante, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

6.4. Em caso de irregularidade do contratado, será efetuada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sejam sanadas as respectivas pendências ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

6.4.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

6.5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar à equipe de fiscalização quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos, de acordo com a efetiva execução do objeto.

6.6. Persistindo a irregularidade, o contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

6.7. A empresa contratada deverá observar a forma de remessa da NF e demais documentos que devem acompanhá-la, no Plano Básico de Fiscalização.

6.8. PAGAMENTO:

6.8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de **30 dias**, contados da liquidação.

6.8.2. O documento de cobrança do Contratado será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pelo Contratado.

6.8.3. Será considerada data do pagamento o da em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6.8.4. Se for constatado erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, o Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

6.8.5. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

6.8.6. O Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

6.8.7. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pelo Contratado, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

6.8.8. Aplica-se à contratação derivada da referida licitação o disposto na IN RFB nº 1.234/2012 e suas alterações ou outra norma que vier a substituí-la, conforme disciplinado pelo Decreto Municipal nº 19.417, de 26 de Setembro de 2023, que regulamenta a retenção na fonte do Imposto de Renda - IR por parte da Administração Pública Municipal.

.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Dispensa de Licitação, com adoção do critério de julgamento, conforme art. 33 da Lei 14.133/2021.

7.2. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os requisitos previstos no Edital da licitação ou Aviso de Contratação Direta.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor total estimado da contratação é R$ 31.661,54 (trinta e um mil, seiscentos e sessenta e um reais e cinquenta e quatro centavos), conforme valor unitário referencial discriminado no item 1.2 deste instrumento, definido nos moldes estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

TERMO DE REFERÊNCIA
(Portaria 08/2024)

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Recurso: Tesouro

Dotação: 01.01.4.4.90.52.12.243.5000.2.502.01.1100000

Ficha: 12

Projeto: 1

Distribuição:

Item	C.C. 1012	C.C. 5100	C.C. 6055
1			1 pç
2	1 pç	1 pç	2 pç
3		1 pç	
4		1 pç	
5		1 pç	

São José dos Campos - SP, 17 de novembro de 2026.

EVELI TIEKO OGUSUKO SANTOS: 15959262835

Assinado digitalmente por EVELI TIEKO OGUSUKO SANTOS:15959262835
DN: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A3, OU=Presencial, OU=22106571000148, OU=AC SyngularID Multipla, CN=EVELI TIEKO OGUSUKO SANTOS:15959262835
Razão: Eu estou aprovando este documento
Localização: sua localização de assinatura aqui
Data: 2026.11.17 17:46:44-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 11.2.2

Elaborado por: _____ Aprovado por : _____