Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA, DESTINADOS ÀS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E À COZINHA PILOTO MUNICIPAL DE CAPELA DO ALTO/SP.

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de utensílios e equipamentos de cozinha, destinados ao atendimento das Unidades Escolares da Rede Municipal de Ensino e da Cozinha Piloto Municipal de Capela do Alto/SP, conforme especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA E FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade contínua de garantir o adequado funcionamento das cozinhas das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino e da Cozinha Piloto, responsáveis pelo preparo, acondicionamento, transporte e distribuição da alimentação escolar.

A aquisição está vinculada à continuidade do serviço de alimentação escolar e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, buscando prevenir riscos sanitários, preservar a qualidade dos alimentos e garantir regularidade no atendimento aos estudantes.

Dessa forma, a contratação atende ao interesse público e aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTITATIVOS

3.1. Os materiais a serem adquiridos deverão ser rigorosamente novos, de primeiro uso, e atender às especificações e aos quantitativos abaixo:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	20	UN	ACENDEDOR MULTIUSO PARA FOGÃO: acendedor a gás para fogões e fornos, recarregável, com trava de segurança, regulagem de chama e haste	R$ 10,48	R$ 209,60

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			alongada para permitir acendimento seguro. Comprimento total mínimo de 20 cm. Produto novo, em perfeitas condições de funcionamento.		
2	100	UN	AVENTAL EM BRIM PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS: confeccionado em brim 100% algodão, cor branca, tecido encorpado e não transparente, sem bolsos, com alça para sustentação no pescoço e tiras de amarração na cintura. Costuras reforçadas, acabamento sem fios soltos e resistência às lavagens frequentes. Tamanho adulto, com medidas compatíveis com a proteção frontal do tronco.	R$ 38,06	R$ 3.806,00
3	80	UN	AVENTAL TÉRMICO ANTICHAMA PARA COZINHA INDUSTRIAL: vestimenta de proteção do tronco contra agentes térmicos, confeccionada em material resistente ao calor, com tratamento retardante à propagação de pequenas chamas e, quando cabível, acabamento resistente a respingos de líquidos quentes e umidade. Tiras de ajuste no pescoço e na cintura, costuras reforçadas, tamanho adulto e dimensões mínimas aproximadas de 90 x 70 cm. Deverá possuir Certificado de Aprovação (CA) válido, cujo escopo de proteção contemple os riscos térmicos exigidos, além de ficha técnica oficial com instruções de uso, conservação e higienização. Não se exige resistência a riscos não abrangidos pelo respectivo CA.	R$ 132,71	R$ 10.616,80
4	5	UN	BACIA PLÁSTICA – 15 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e adequado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 15 litros, superfície lisa, lavável e de fácil higienização.	R$ 18,53	R$ 92,65
5	10	UN	BACIA PLÁSTICA – 30 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e adequado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 30 litros, superfície lisa, lavável e de fácil higienização.	R$ 24,63	R$ 246,30
6	5	UN	BACIA PLÁSTICA – 80 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e adequado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 80 litros, estrutura reforçada, superfície interna lisa e de	R$ 65,28	R$ 326,40

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			fácil higienização.		
7	20	UN	BANDEJA RETANGULAR RASA EM AÇO INOXIDÁVEL: peça em aço inoxidável apropriado ao contato com alimentos, resistente à corrosão, com bordas arredondadas e acabamento uniforme, liso, sem rebarbas ou pontos de oxidação. Dimensões aproximadas de 40 x 30 cm, adequada ao serviço e distribuição de alimentos.	R$ 23,87	R$ 477,40
8	4	UN	CAÇAROLA INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 81 LITROS: recipiente em alumínio apropriado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 81 litros, espessura mínima de parede de 3 mm, acompanhado de tampa ajustável e duas alças laterais firmemente fixadas. Superfícies lisas, sem deformações ou rebarbas, adequado ao uso em cozinha institucional.	R$ 805,60	R$ 3.222,40
9	5	UN	CAIXA CONTAINER PLÁSTICA COM TAMPA – 180 LITROS: caixa em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 180 litros, destinada ao acondicionamento e transporte de pães. Estrutura reforçada, tampa íntegra com encaixe seguro, paredes internas lisas, sem porosidades, rachaduras ou frestas que dificultem a higienização.	R$ 331,58	R$ 1.657,90
10	10	UN	CAIXA CONTAINER PLÁSTICA COM TAMPA – 250 LITROS: caixa em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 250 litros, destinada ao transporte de pães e outros gêneros alimentícios. Estrutura reforçada, tampa com encaixe seguro, superfície interna lisa, sem rebarbas, frestas ou porosidades e de fácil lavagem e higienização.	R$ 586,00	R$ 5.860,00
11	16	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 10 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, com capacidade aproximada de 10 litros, tampa com encaixe	R$ 30,78	R$ 492,48

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			adequado, superfície lisa e de fácil higienização.		
12	16	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 17 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, capacidade aproximada de 17 litros, com tampa de encaixe adequado, superfície lisa, lavável e de fácil higienização.	R$ 53,84	R$ 861,44
13	16	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 20 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, capacidade aproximada de 20 litros, com tampa de encaixe adequado, estrutura resistente ao uso contínuo e superfície lisa de fácil higienização.	R$ 40,07	R$ 641,12
14	12	UN	CAIXA ORGANIZADORA PLÁSTICA COM TAMPA – 30 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico e livre de BPA, capacidade aproximada de 30 litros, com tampa de encaixe adequado, superfície lisa e de fácil limpeza e higienização.	R$ 51,51	R$ 618,12
15	30	UN	CAIXA PLÁSTICA VAZADA PARA HORTIFRUTI – 46 LITROS: em PEAD ou material plástico de resistência equivalente e adequado à finalidade, capacidade aproximada de 46 litros, estrutura reforçada e vazada para circulação de ar e drenagem de líquidos. Cantos arredondados, superfície de fácil higienização e capacidade de carga mínima de 30 kg, declarada pelo fabricante.	R$ 47,46	R$ 1.423,80
16	5	UN	CALDEIRÃO EM ALUMÍNIO – 15 LITROS: confeccionado em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 15 litros e espessura mínima de parede de 3 mm. Acompanhado de tampa e alças firmes, com superfície lisa e sem rebarbas.	R$ 103,10	R$ 515,50
17	2	UN	CALDEIRÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 60 LITROS: confeccionado em alumínio próprio ao contato com alimentos, espessura mínima de parede de 3 mm e capacidade aproximada de 60 litros. Acompanhado de	R$ 424,12	R$ 848,24

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			tampa e alças laterais reforçadas e firmemente fixadas. Superfícies lisas e de fácil higienização.		
18	3	UN	CALDEIRÃO INDUSTRIAL EM ALUMÍNIO – 68 LITROS: confeccionado em alumínio próprio ao contato com alimentos, espessura mínima de parede de 3 mm e capacidade aproximada de 68 litros. Acompanhado de tampa e alças laterais reforçadas e firmemente fixadas. Superfícies lisas e de fácil higienização.	R$ 353,06	R$ 1.059,18
19	20	UN	COLHER DE SERVIR EM AÇO INOXIDÁVEL: peça inteiriça em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, sem rebites ou frestas na região de contato com os alimentos, resistente à corrosão, com bordas arredondadas. Comprimento total aproximado de 24 a 30 cm e parte côncava de aproximadamente 6 cm de diâmetro.	R$ 7,77	R$ 155,40
20	20	DZ	COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, acabamento polido, bordas arredondadas, sem rebarbas ou sinais de corrosão. Tamanho usual para sobremesa. Unidade de fornecimento: DÚZIA, contendo 12 colheres idênticas.	R$ 19,84	R$ 396,80
21	30	DZ	COLHER DE SOPA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, acabamento polido, bordas arredondadas, sem rebarbas ou sinais de corrosão. Tamanho usual para sopa/refeição. Unidade de fornecimento: DÚZIA, contendo 12 colheres idênticas.	R$ 21,44	R$ 643,20
22	5	UN	COLHER EM POLIETILENO – 35 CM: colher rígida em polietileno próprio ao contato com alimentos, com aproximadamente 35 cm de comprimento, superfície lisa, não porosa, sem rebarbas, resistente ao uso e à higienização frequente.	R$ 16,78	R$ 83,90
23	5	UN	COLHER EM POLIETILENO – 60 CM: colher rígida em polietileno próprio ao contato com alimentos, com aproximadamente 60 cm de comprimento, superfície	R$ 44,09	R$ 220,45

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			lisa, não porosa, sem rebarbas, resistente ao uso e à higienização frequente.		
24	10	UN	CONCHA MÉDIA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, acabamento liso e sem rebarbas, comprimento aproximado de 20 cm, adequada para servir feijão, molhos e preparações similares.	R$ 6,33	R$ 63,30
25	10	UN	CONCHA PEQUENA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionada em aço inoxidável, resistente à corrosão, acabamento liso e sem rebarbas, comprimento aproximado de 15 cm, adequada para servir feijão, molhos e preparações similares.	R$ 4,80	R$ 48,00
26	5	CJ	CONJUNTO PORTA-MANTIMENTOS – 5 PEÇAS: conjunto composto por cinco potes redondos, em polipropileno ou plástico equivalente próprio ao contato com alimentos, com tampas individuais de rosca e capacidades variadas de aproximadamente 600 ml até 4,5 litros. Superfícies lisas, sem porosidades e de fácil higienização. Unidade de fornecimento: CONJUNTO completo, com cinco recipientes e cinco tampas.	R$ 57,53	R$ 287,65
27	30	UN	DESCASCADOR DE LEGUMES: utensílio manual com lâmina de aço inoxidável resistente à corrosão, afiamento apropriado ao descasque de frutas e legumes e cabo anatômico de empunhadura firme, sem pontas expostas fora da região de corte. Peça lavável e de fácil higienização.	R$ 6,54	R$ 196,20
28	5	UN	ESCORREDOR DE LOUÇAS EM AÇO INOXIDÁVEL: estrutura metálica em aço inoxidável resistente à corrosão, estável, apropriada à acomodação e secagem de louças e utensílios de cozinha. Dimensões aproximadas de 53 x 32,5 x 28,5 cm, com acabamento sem pontas ou rebarbas cortantes.	R$ 178,66	R$ 893,30
29	5	UN	ESCORREDOR DE MASSAS EM AÇO INOXIDÁVEL – 4 LITROS: recipiente em aço inoxidável próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 4 litros, com perfurações uniformes para escoamento de água, borda resistente e	R$ 78,20	R$ 391,00

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			acabamento sem rebarbas ou deformações.		
30	12	UN	ESCORREDOR INDUSTRIAL PARA PRATOS EM AÇO INOXIDÁVEL: estrutura estável e resistente à corrosão, em aço inoxidável, destinada à secagem e acomodação de aproximadamente 40 pratos. Dimensões aproximadas de 80 x 30 x 30 cm, com espaços de encaixe estáveis, sem pontas ou rebarbas que possam danificar os pratos.	R$ 281,72	R$ 3.380,64
31	20	UN	ESCOVA PARA LIMPEZA DE RECIPIENTES: escova de cabo plástico rígido, resistente e lavável, com cerdas de nylon fixadas de modo a evitar desprendimento durante a limpeza. Comprimento total aproximado de 30 cm, adequada a mamadeiras, garrafas, jarras e recipientes similares.	R$ 8,37	R$ 167,40
32	15	UN	ESPÁTULA DE SILICONE: utensílio de silicone próprio ao contato com alimentos, flexível e resistente ao uso culinário, com comprimento aproximado de 28 cm e largura aproximada de 7 cm. Superfície lisa, acabamento sem frestas ou pontas cortantes e condições de higienização conforme instruções do fabricante.	R$ 11,17	R$ 167,55
33	20	DZ	FACA DE MESA COM SERRA: peça com lâmina serrilhada em aço inoxidável e cabo em polipropileno ou material equivalente resistente, comprimento total aproximado de 20 cm. Cabo firmemente fixado, acabamento sem rebarbas e adequada ao uso em refeições. Unidade de fornecimento: DÚZIA, contendo 12 facas idênticas.	R$ 43,06	R$ 861,20
34	20	UN	FACA PARA CARNES – LÂMINA DE 10 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 10 polegadas, cabo firme de polipropileno ou outro material resistente e lavável, com empunhadura segura, sem folgas entre cabo e lâmina. Apropriada ao corte e preparo de carnes.	R$ 47,44	R$ 948,80
35	10	UN	FACA PARA CARNES – LÂMINA DE 7 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço	R$ 11,50	R$ 115,00

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			inoxidável, comprimento nominal de 7 polegadas, cabo firme de polipropileno ou material resistente e lavável, com empunhadura segura e sem folgas entre cabo e lâmina.		
36	10	UN	FACA PARA CARNES – LÂMINA DE 8 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 8 polegadas, cabo firme de polipropileno ou material resistente e lavável, com empunhadura segura e sem folgas entre cabo e lâmina.	R$ 13,92	R$ 139,20
37	10	UN	FACA PARA LEGUMES – LÂMINA DE 3 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina em aço inoxidável, comprimento nominal de 3 polegadas, cabo resistente, firme, lavável e sem folgas na junção com a lâmina, adequada ao descasque e corte de frutas e legumes.	R$ 9,47	R$ 94,70
38	20	UN	FACA PARA PÃO – LÂMINA DE 8 POLEGADAS: faca de uso culinário com lâmina serrilhada em aço inoxidável, comprimento nominal de 8 polegadas, cabo firme, resistente e lavável, sem folgas na junção com a lâmina e adequada ao corte de pães.	R$ 12,62	R$ 252,40
39	10	UN	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE Nº 30 – LINHA HOTEL: frigideira de alumínio próprio ao contato com alimentos, diâmetro aproximado de 30 cm e altura aproximada de 7,5 cm, com revestimento interno antiaderente íntegro e apropriado ao uso culinário. Cabo resistente ao calor de manuseio, firmemente fixado, sem folgas ou rebarbas. Apresentar orientação de uso e conservação do revestimento.	R$ 83,50	R$ 835,00
40	5	UN	GALÃO TÉRMICO COM TORNEIRA – 12 LITROS: recipiente para bebidas quentes e frias, capacidade aproximada de 12 litros, isolamento térmico, torneira de acionamento funcional e adequada ao contato com bebidas, alça de transporte, tampa de fechamento seguro e base estável. Materiais internos próprios ao contato com alimentos e de fácil higienização.	R$ 148,30	R$ 741,50

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

41	4	UN	GARFO TRINCHANTE: confeccionado integralmente em aço inoxidável, com 2 dentes, cabo firme e comprimento aproximado de 30 cm, resistente à corrosão e adequado ao uso em cozinha institucional.	R$ 8,01	R$ 32,04
42	15	UN	GARRAFA TÉRMICA – 1 LITRO: capacidade aproximada de 1 litro, alça, sistema de servir por pressão e bico antigotas. Componentes em contato com bebidas adequados ao uso alimentar; materiais plásticos livres de BPA quando aplicável. Eficiência térmica de referência informada pelo fabricante: aproximadamente 12 horas para bebidas frias e 8 horas para quentes, sob condições de ensaio declaradas na ficha técnica.	R$ 51,56	R$ 773,40
43	5	UN	GARRAFÃO TÉRMICO – 5 LITROS: recipiente térmico para líquidos quentes e frios, capacidade aproximada de 5 litros, isolamento térmico, alça resistente para transporte, tampa de fechamento seguro e sistema de servir funcional. Materiais internos próprios ao contato com bebidas, superfície lavável e sem vazamentos.	R$ 53,72	R$ 268,60
44	10	UN	JARRA DE VIDRO COM TAMPA – 1,3 LITRO: jarra em vidro apropriado ao contato com bebidas, capacidade aproximada de 1,3 litro, com alça integrada ou firmemente fixada, bico para servir e tampa de encaixe adequado. Acabamento sem trincas, lascas ou bordas cortantes.	R$ 33,86	R$ 338,60
45	10	UN	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA – 2 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, capacidade aproximada de 2 litros, com alça, bico para servir e tampa de encaixe adequado.	R$ 8,30	R$ 83,00
46	10	UN	JARRA PLÁSTICA COM TAMPA – 4 LITROS: confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, capacidade aproximada de 4 litros, com alça, bico para servir e tampa de encaixe adequado.	R$ 19,95	R$ 199,50

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

47	5	KT	KIT DE CAÇAROLAS EM ALUMÍNIO – 3 PEÇAS: conjunto de três caçarolas tipo hotel em alumínio próprio ao contato com alimentos, com espessura mínima de 1,8 mm e tampa individual para cada peça. Capacidades aproximadas: primeira de 2,5 a 2,8 litros; segunda de 3,2 a 3,5 litros; terceira de 3,6 a 4 litros. Cada caçarola com duas alças laterais resistentes e acabamento interno liso, sem rebarbas. Unidade de fornecimento: KIT completo de três caçarolas e três tampas.	R$ 257,47	R$ 1.287,35
48	10	KT	KIT DE TÁBUAS PARA CORTE DE ALIMENTOS – 6 PEÇAS: kit composto por seis tábuas profissionais de polietileno próprio ao contato com alimentos, com dimensões aproximadas de 50 x 30 cm e espessura aproximada de 1,5 cm CADA, em material não poroso, resistente e de fácil higienização. Deverá conter uma tábua de cada cor: vermelha (carnes vermelhas cruas), verde (hortifrutis), azul (peixes e frutos do mar), bege (assados/embutidos), amarela (aves) e branca (laticínios), conforme padronização de uso adotada pela Administração. Unidade de fornecimento: KIT COM SEIS TÁBUAS, e não tábua avulsa. Exigir conferência de quantidade, espessura e dimensões no recebimento.	R$ 90,98	R$ 909,80
49	10	UN	LEITEIRA EM ALUMÍNIO – 3 LITROS: leiteira em alumínio apropriado ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 3 litros e diâmetro aproximado de 16 cm. Borda reforçada, acabamento interno liso e cabo resistente com empunhadura antitérmica em baquelite ou material equivalente, firmemente fixado.	R$ 36,99	R$ 369,90
50	4	UN	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO: potência nominal mínima de 550 W, copo com capacidade total mínima de 2 litros, pelo menos três velocidades e função pulsar. Lâminas em aço inoxidável, tampa com encaixe seguro, base estável antiderrapante e componentes do copo adequados ao contato com alimentos. Alimentação em 127 V ou 220 V, conforme tensão indicada na Autorização de Fornecimento. Fornecer manual em	R$ 126,56	R$ 506,24

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			português, garantia mínima de 12 meses e identificação de conformidade/certificação compulsória aplicável do Inmetro.		
51	5	UN	PÁ/REMO EM POLIETILENO – 100 CM: utensílio monobloco ou com montagem firme, em polietileno rígido próprio ao contato com alimentos, comprimento total aproximado de 100 cm, com haste e pá resistentes para manuseio de preparações alimentícias. Superfície lisa, sem porosidades, rebarbas, rachaduras ou componentes que possam se desprender. Lavável e de fácil higienização.	R$ 72,04	R$ 360,20
52	5	UN	PANELA DE PRESSÃO – 20 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 20 litros, com tampa e sistema de fechamento seguro, alças resistentes, válvula de funcionamento, válvula/dispositivo de segurança, anel de vedação e demais componentes originais necessários. Fornecer manual em português, identificação do fabricante e conformidade com a regulamentação técnica do Inmetro aplicável à categoria, incluindo marcação de conformidade quando exigível.	R$ 605,56	R$ 3.027,80
53	6	UN	PANELA DE PRESSÃO – 4,5 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 4,5 litros, com tampa e sistema de fechamento seguro, cabo resistente, válvula de funcionamento, válvula/dispositivo de segurança, anel de vedação e demais componentes originais necessários. Fornecer manual em português, identificação do fabricante e conformidade com a regulamentação técnica do Inmetro aplicável, inclusive marcação de conformidade quando exigível.	R$ 67,54	R$ 405,24
54	6	UN	PANELA DE PRESSÃO – 7 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, capacidade aproximada de 7 litros, com tampa e sistema de fechamento seguro, cabo resistente, válvula de	R$ 115,55	R$ 693,30

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			funcionamento, válvula/dispositivo de segurança, anel de vedação e demais componentes originais necessários. Fornecer manual em português, identificação do fabricante e conformidade com a regulamentação técnica do Inmetro aplicável, inclusive marcação de conformidade quando exigível.		
55	5	UN	PANELA EM ALUMÍNIO TIPO HOTEL – CAPACIDADE MÍNIMA DE 3,9 LITROS: em alumínio próprio ao contato com alimentos, espessura mínima de 1,8 mm, capacidade mínima de 3,9 litros, tampa ajustável e duas alças laterais firmemente fixadas. Acabamento liso, sem rebarbas ou deformações, apta ao preparo de alimentos.	R$ 105,46	R$ 527,30
56	10	UN	PEGADOR DE MACARRÃO EM AÇO INOXIDÁVEL: utensílio tipo concha/pegador, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com dentes apropriados para servir massas e comprimento aproximado entre 30 e 35 cm.	R$ 11,62	R$ 116,20
57	10	UN	PEGADOR DE SALADA EM AÇO INOXIDÁVEL: confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com estrutura firme e formato adequado para servir saladas, comprimento aproximado de 24 cm.	R$ 11,65	R$ 116,50
58	5	UN	PENEIRA GRANDE EM AÇO – TIPO ARO, SEM CABO: peneira tipo aro, sem cabo, confeccionada em material metálico resistente e adequado ao contato com alimentos, com aro reforçado e tela de trama uniforme, firmemente presa ao aro. Diâmetro aproximado de 55 cm, estrutura sem pontos cortantes e de fácil higienização.	R$ 73,25	R$ 366,25
59	5	UN	PENEIRA PLÁSTICA – GRANDE: em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, com malha/perfurações uniformes, cabo firme, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões gerais aproximadas de 24 x 45 x 9,5 cm, considerando o cabo, conforme configuração do fabricante.	R$ 32,77	R$ 163,85

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

60	5	UN	PENEIRA PLÁSTICA – MÉDIA: em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, com malha/perfurações uniformes, cabo firme, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões gerais aproximadas de 33 x 18 x 6,5 cm, considerando o cabo, conforme configuração do fabricante.	R$ 18,57	R$ 92,85
61	5	UN	PENEIRA PLÁSTICA – PEQUENA: em plástico rígido resistente e próprio ao contato com alimentos, com malha/perfurações uniformes, cabo firme, sem rebarbas e de fácil higienização. Dimensões gerais aproximadas de 22 x 10 x 4 cm, considerando o cabo, conforme configuração do fabricante.	R$ 21,18	R$ 105,90
62	10	UN	PINÇA/PEGADOR UNIVERSAL EM AÇO INOXIDÁVEL: utensílio para servir frios, salgados, doces e alimentos similares, confeccionado em aço inoxidável, resistente à corrosão, com abertura e pressão adequadas ao manuseio dos alimentos.	R$ 11,29	R$ 112,90
63	10	UN	PINO/VÁLVULA REGULADORA PARA PANELA DE PRESSÃO: componente novo de reposição, próprio para o conjunto de pressão ao qual se destina, resistente ao calor e à pressão de operação, destinado a regular a saída de vapor. A compatibilidade deverá ser verificada por fabricante, modelo e referência da panela existente. A Administração deverá identificar os modelos e referências das panelas antes da disputa, para que os licitantes possam ofertar a peça correta; não será aceita peça genérica incompatível ou adaptação improvisada. A instalação e utilização deverão observar as instruções do fabricante.	R$ 27,28	R$ 272,80
64	20	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – 1,2 A 2,1 LITROS: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 1,2 litro e máxima de 2,1 litros.	R$ 6,35	R$ 127,00

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

65	20	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – 550 A 750 ML: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 550 ml e máxima de 750 ml.	R$ 8,52	R$ 170,40
66	10	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – 750 ML A 1,2 LITRO: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 750 ml e máxima de 1,2 litro.	R$ 5,26	R$ 52,60
67	20	UN	POTE PLÁSTICO COM TAMPA – APROXIMADAMENTE 5 LITROS: formato quadrado ou retangular, confeccionado em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado, capacidade aproximada de 5 litros.	R$ 19,82	R$ 396,40
68	300	UN	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO: prato fundo confeccionado em vidro temperado transparente, próprio para servir refeições, com dimensões aproximadas de 22,2 x 22,2 x 3,1 cm, conforme referência da Cotação nº 05272/26. Bordas lisas e acabamento uniforme, sem trincas, lascas ou arestas cortantes, adequado ao uso em alimentação escolar.	R$ 11,80	R$ 3.540,00
69	2	UN	PROCESSADOR DE ALIMENTOS DOMÉSTICO: potência nominal mínima de 1.400 W, recipiente com capacidade mínima de 1,2 litro, lâminas e/ou discos em aço inoxidável e, no mínimo, seis tipos ou funções distintas de corte e processamento, demonstráveis pelo conjunto de acessórios e/ou pelo manual do fabricante. Tampa com travamento seguro e base estável. Alimentação em 127 V ou 220 V, conforme tensão indicada na Autorização de Fornecimento. Acompanhar acessórios necessários às funções ofertadas, manual em português, garantia mínima de 12 meses e identificação de conformidade/certificação compulsória aplicável do	R$ 455,23	R$ 910,46

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

			Inmetro.		
70	5	UN	RECIPIENTE PLÁSTICO PARA TRANSPORTE DE LÍQUIDOS – 50 LITROS: recipiente rígido com capacidade aproximada de 50 litros, em plástico próprio ao contato com alimentos e bebidas, com tampa rosqueável ou sistema de fechamento equivalente que evite vazamentos durante o transporte de sucos e bebidas. Estrutura resistente, alças ou pontos de manuseio adequados ao peso transportado, superfície interna lisa e lavável.	R$ 102,98	R$ 514,90
71	15	UN	TÁBUA DE CORTE PROFISSIONAL EM POLIETILENO – 40 x 30 CM: tábua retangular, cor branca, em polietileno próprio ao contato com alimentos, dimensões aproximadas de 40 x 30 cm e espessura aproximada de 10 mm. Superfície lisa e não porosa, sem fissuras ou deformações, resistente às rotinas de corte e higienização.	R$ 58,20	R$ 873,00
72	15	UN	TERMÔMETRO DIGITAL PARA EQUIPAMENTOS: termômetro digital para monitoramento de temperatura de geladeiras, freezers e equipamentos similares, com display legível, indicação de temperatura atual e memória de valores mínimo e máximo. Medição interna e externa, mediante sensor interno e sensor externo/cabo ou sistema equivalente. Faixas aproximadas: interna de -10 °C a +50 °C e externa de -50 °C a +70 °C; precisão nominal de ±1 °C ou melhor. Alimentação por pilha, incluída, com manual em português.	R$ 29,00	R$ 435,00
73	15	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 1 LITRO: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 920 ml e máxima de 1 litro.	R$ 7,12	R$ 106,80

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

74	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 1,1 A 1,5 LITRO: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 1,1 litro e máxima de 1,5 litro.	R$ 3,62	R$ 72,40
75	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 1,85 A 2,2 LITROS: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 1,85 litro e máxima de 2,2 litros.	R$ 6,49	R$ 129,80
76	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 3,4 A 3,6 LITROS: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 3,4 litros e máxima de 3,6 litros.	R$ 23,02	R$ 460,40
77	20	UN	TIGELA PLÁSTICA COM TAMPA – 4,4 A 5 LITROS: formato redondo, confeccionada em material plástico resistente, atóxico, adequado ao contato com alimentos e livre de BPA, com tampa de encaixe adequado. Capacidade mínima de 4,4 litros e máxima de 5 litros.	R$ 27,91	R$ 558,20

3.2. O valor total estimado da contratação é de **R$ 63.534,80 (sessenta e três mil, quinhentos e trinta e quatro reais e oitenta centavos).**

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

4.1. Ser novos, sem uso anterior, íntegros e em perfeitas condições de utilização;

4.2. Apresentar qualidade compatível com uso institucional e, quando aplicável, uso profissional em cozinhas escolares;

4.3. Ser fabricados com materiais seguros, atóxicos e apropriados para contato com alimentos, quando essa for sua finalidade;

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

4.4. Atender às normas sanitárias, técnicas e de segurança aplicáveis ao respectivo produto;

4.5. Ser resistentes ao uso contínuo e às rotinas de limpeza e higienização;

4.6. Possuir acabamento adequado, sem defeitos, trincas, rebarbas, deformações ou irregularidades;

4.7. No caso de utensílios plásticos destinados ao contato com alimentos, serem livres de Bisfenol A (BPA), quando aplicável;

4.8. No caso de utensílios metálicos, apresentar resistência à corrosão e acabamento liso;

4.9. As vestimentas profissionais deverão apresentar tecido, costuras e acabamento compatíveis com o uso por manipuladores de alimentos e com lavagens frequentes;

4.10. Equipamentos elétricos deverão ser acompanhados de manual de instruções e garantia mínima de 12 (doze) meses.

5. CONTROLE DE QUALIDADE

Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações deste Termo de Referência e serão submetidos à conferência técnica e visual no recebimento.

Para os itens sem garantia contratual específica, será observada garantia mínima de 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação, vícios aparentes ou ocultos e inadequação ao uso. Para equipamentos elétricos, prevalecerá garantia mínima de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo, sem prejuízo de garantia superior oferecida pelo fabricante.

Durante o período de garantia, a contratada deverá substituir, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis após notificação, os produtos que apresentarem defeitos, avarias ou desconformidade, arcando integralmente com transporte, retirada e nova entrega.

Não serão aceitos produtos recondicionados, remanufaturados, usados ou de padrão inferior ao especificado.

6. CATÁLOGOS, FICHAS TÉCNICAS E AMOSTRAS

6.1. A licitante deverá indicar, em sua proposta, a marca e, quando aplicável, o modelo, referência ou código do fabricante de cada item ofertado, de modo a permitir a correta identificação do produto.

6.2. A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, para cada item ofertado, quando solicitado pela Administração, catálogo, ficha técnica, prospecto, folheto, manual, documento técnico oficial emitido pelo fabricante ou importador, ou arquivo técnico disponibilizado em página oficial do fabricante, que permita verificar as características do produto e sua compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

6.3. Os documentos técnicos deverão identificar a marca e o modelo ou referência do produto, quando existentes, e permitir verificar as características exigidas, tais como composição, material, capacidade, dimensões, potência, tensão elétrica e funcionalidades. Serão aceitos catálogos, manuais, fichas técnicas e páginas oficiais identificáveis do fabricante ou importador. Anúncios comerciais, fotografias isoladas e páginas de terceiros que não permitam comprovação objetiva não substituem a documentação técnica pertinente. A Administração poderá validar a autenticidade dos documentos apresentados.

6.4. Exigir amostras físicas dos itens 2 e 3 (aventais em brim e térmico, respectivamente) da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, para conferência objetiva de material, acabamento, costuras, dimensões e adequação ao uso. Para o item 3, a proteção contra agentes térmicos e a propagação de pequenas chamas, nos limites previstos no edital, deverá ser comprovada mediante CA válido compatível com o risco e documentação técnica oficial do fabricante.

6.5. Para os demais itens, a apresentação de amostra física poderá ser solicitada pela Administração quando o catálogo, ficha técnica ou demais documentos apresentados não forem suficientes para comprovar o atendimento às especificações, quando houver divergência entre as informações apresentadas ou quando persistir dúvida objetiva quanto à qualidade, funcionalidade, material, capacidade, acabamento ou adequação do produto ofertado.

6.6. Os catálogos, fichas técnicas e demais documentos necessários à comprovação das características dos produtos deverão ser apresentados pela licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação formal realizada pelo Pregoeiro, podendo o prazo ser prorrogado mediante solicitação formal e devidamente justificada, apresentada antes de seu vencimento, desde que autorizada pela Administração.

6.6.1. As amostras físicas, quando exigidas, deverão ser apresentadas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação formal, podendo o prazo ser prorrogado por igual período, mediante solicitação devidamente justificada e autorização da Administração.

6.6.2. As amostras deverão ser entregues na Cozinha Piloto Municipal, situada na Rua Tiradentes, s/n – Centro – Capela do Alto/SP, devidamente identificadas com o nome da licitante, CNPJ, número do item, marca e modelo ou referência, quando aplicável.

6.7. A avaliação técnica considerará as características mínimas estabelecidas para cada item, tais como material, composição, capacidade, dimensões, segurança, acabamento, higiene e funcionalidade. Para o item 3, a amostra será avaliada quanto à integridade, construção e dimensões; não será efetuado ensaio de exposição à chama pela Administração, devendo a proteção térmica ser comprovada pelo CA e documentação oficial compatível.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

6.8. A Administração poderá realizar diligências para esclarecer ou complementar informações constantes dos catálogos, fichas técnicas e documentos apresentados, vedada a alteração das características do produto originalmente ofertado.

6.9. A não apresentação do catálogo, ficha técnica ou amostra quando regularmente exigidos, bem como a reprovação do produto por desconformidade com as especificações mínimas, sujeitará a proposta às consequências previstas no edital, inclusive desclassificação do respectivo item, observadas as regras do procedimento licitatório.

6.10. A amostra aprovada, quando houver, constituirá referência mínima de qualidade e conformidade para os produtos a serem entregues durante a execução contratual.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Fornecer os produtos em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, unidades de fornecimento, condições de qualidade e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta apresentada e nos documentos que integram a contratação.

7.2. Entregar somente produtos novos, de primeiro uso, íntegros, sem avarias, defeitos, deformações, sinais de uso, oxidação, trincas, rebarbas, manchas, peças faltantes ou quaisquer outras condições que comprometam sua utilização, segurança, higiene ou durabilidade.

7.3. Garantir que os materiais destinados ao contato com alimentos sejam fabricados em materiais atóxicos, próprios para uso alimentar, de fácil higienização e compatíveis com a utilização em cozinhas institucionais, observadas as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.

7.4. Fornecer produtos compatíveis com as dimensões, capacidades, composições, materiais, espessuras, potências e demais características mínimas estabelecidas nas especificações técnicas, não sendo admitida a entrega de produtos de qualidade ou desempenho inferior.

7.5. Apresentar, quando solicitado, catálogos, fichas técnicas, manuais, certificados, registros, laudos, documentos do fabricante ou outros elementos necessários à comprovação das características do produto ofertado.

7.6. Nos itens sujeitos à apresentação de amostra, fornecer produto idêntico ou de características equivalentes ao efetivamente ofertado, ficando a amostra aprovada como referência mínima de qualidade durante toda a execução.

7.7. Para os equipamentos e produtos sujeitos a certificação, apresentar os documentos comprobatórios exigidos neste Termo de Referência, inclusive Certificado de Aprovação – CA, selo, registro ou certificação específica, quando aplicável.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

7.8. Efetuar a entrega no prazo, local, horário e condições estabelecidos pela Administração, acompanhada da respectiva Nota Fiscal e, quando necessário, dos manuais, termos de garantia e demais documentos pertinentes ao produto.

7.9. Realizar o acondicionamento, transporte, carga e descarga dos produtos de forma adequada, utilizando embalagens que assegurem proteção contra impactos, umidade, contaminação, deformações e demais danos até o recebimento pela Administração.

7.10. Responsabilizar-se integralmente por todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, frete, carga, descarga, embalagens, seguros, tributos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, sem qualquer ônus adicional à Administração.

7.11. Substituir, às suas expensas, os produtos recusados em razão de defeito, vício, avaria, quantidade incorreta ou desconformidade com as especificações, no prazo máximo estabelecido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.12. Promover a substituição de produtos que apresentem defeitos durante o período de garantia, quando caracterizado vício de fabricação ou inadequação não decorrente de mau uso.

7.13. Não realizar substituição de marca, modelo, material, composição, capacidade, dimensão ou qualquer característica do produto ofertado sem prévia e expressa autorização da Administração, mediante justificativa e comprovação de equivalência ou superioridade técnica.

7.14. Comunicar formalmente e imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o cumprimento do prazo, a qualidade, a quantidade ou as demais condições da contratação, apresentando as respectivas justificativas e providências adotadas.

7.15. Atender prontamente às solicitações, determinações, diligências e notificações do gestor e do fiscal da contratação, fornecendo as informações e documentos necessários ao acompanhamento da execução.

7.16. Permitir e facilitar a fiscalização da Administração, não podendo alegar a atuação do fiscal como causa de exclusão ou redução de sua responsabilidade quanto ao cumprimento das obrigações assumidas.

7.17. Manter, durante toda a execução da contratação, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação, comunicando à Administração eventual alteração que possa afetá-las.

7.18. Cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, fiscal, comercial, ambiental, sanitária e de segurança aplicável às atividades relacionadas ao fornecimento.

7.19. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência de culpa, dolo, defeito do produto, transporte inadequado ou descumprimento de suas obrigações.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

7.20. Responsabilizar-se pela qualidade, procedência, segurança e conformidade dos produtos fornecidos, ainda que tenham sido recebidos provisoriamente pela Administração.

7.21. Manter canal de atendimento atualizado durante a execução, disponibilizando telefone e endereço eletrônico para recebimento de notificações e solicitações relacionadas ao fornecimento.

7.22. Cumprir os prazos de garantia estabelecidos neste Termo de Referência e, quando a garantia do fabricante for superior, assegurar à Administração o prazo mais benéfico.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Emitir a Nota de Empenho, Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, contendo as informações necessárias à execução da entrega.

8.2. Disponibilizar à contratada todas as informações necessárias ao correto fornecimento dos produtos, inclusive esclarecimentos quanto às especificações e, quando aplicável, modelos ou informações para verificação de compatibilidade.

8.3. Receber os produtos no local indicado, procedendo à conferência quantitativa e qualitativa, observadas as especificações deste Termo de Referência.

8.4. Realizar o recebimento provisório e definitivo dos produtos, nos termos e prazos estabelecidos neste instrumento.

8.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que estejam em desacordo com as especificações, apresentem defeitos, avarias, quantidades divergentes ou qualquer outra irregularidade.

8.6. Comunicar formalmente à contratada as irregularidades verificadas, indicando, sempre que possível, a natureza da desconformidade e o prazo para correção ou substituição.

8.7. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação por meio do gestor e do fiscal formalmente designados, registrando as ocorrências relevantes.

8.8. Solicitar à contratada, quando necessário, documentos, catálogos, fichas técnicas, certificados, esclarecimentos ou demais elementos necessários à verificação da conformidade do objeto.

8.9. Não receber definitivamente produtos que não estejam em conformidade com as condições contratadas, ressalvada a possibilidade de correção ou substituição na forma prevista neste Termo de Referência.

8.10. Efetuar o atesto da Nota Fiscal após a comprovação do correto fornecimento e do recebimento definitivo dos produtos.

8.11. Efetuar a liquidação e o pagamento nos prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, desde que não haja pendências imputáveis à contratada.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

8.12. Notificar a contratada acerca de eventual aplicação de sanções, assegurando o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

8.13. Aplicar as medidas administrativas e penalidades cabíveis em caso de inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas.

8.14. Prestar os esclarecimentos necessários à execução do objeto e decidir, em prazo razoável, sobre solicitações devidamente fundamentadas apresentadas pela contratada.

9. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

9.1. Os materiais deverão ser entregues na **COZINHA PILOTO MUNICIPAL**, situada na Rua Tiradentes, s/n – Centro – Capela do Alto/SP. O responsável pelo recebimento será o Supervisor de Merenda, Pedro Moraes Neto, ou servidor formalmente designado pela Administração.

9.2. A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento, admitida prorrogação excepcional mediante solicitação formal e devidamente justificada, desde que aceita pela Administração.

9.3. Os materiais deverão ser entregues devidamente embalados, protegidos e identificados, acompanhados da respectiva Nota Fiscal e, quando aplicável, de manuais, certificados e documentos de garantia. A entrega deverá ocorrer em dias úteis e horário previamente agendado com o setor responsável.

9.4. O recebimento ocorrerá em duas etapas:

I – provisoriamente, no ato da entrega, para conferência quantitativa;

II – definitivamente, após verificação qualitativa e da conformidade com as especificações, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis. Produtos em desacordo serão rejeitados e deverão ser substituídos sem ônus adicional.

10. GARANTIA

Os produtos deverão possuir garantia mínima compatível com sua natureza. Para utensílios, vestimentas e demais bens sem prazo contratual específico, será observada garantia mínima de 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação e vícios. Para liquidificadores, processadores e demais equipamentos elétricos, a garantia mínima será de 12 (doze) meses, contados do recebimento definitivo.

A garantia compreenderá substituição ou reparo, quando cabível, sem qualquer custo para a Administração, incluindo transporte, retirada e nova entrega.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

11. PRAZO CONTRATUAL

A vigência do instrumento contratual ou equivalente será de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura ou emissão, sem prejuízo do prazo de entrega estabelecido neste Termo de Referência e das obrigações de garantia que subsistirem após o recebimento definitivo.

12. DOCUMENTAÇÃO – HABILITAÇÃO

12.1. Para participação no certame, a licitante deverá apresentar documentação de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, econômico-financeira e técnica, segundo exigências justificadas no edital e os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

- Certidão de débitos relativos a créditos tributários federais e à dívida ativa da União;
- Certidão de regularidade do FGTS;
- Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT;
- Certidão de regularidade fiscal estadual/distrital, referente ao domicílio do prestador;
- Certidão de regularidade fiscal municipal, referente ao domicílio do prestador;
- Qualificação econômico-financeira, quando exigível;
- Qualificação técnica ou sanitária, quando exigível e pertinente ao objeto;
- Demais documentos e declarações expressamente previstos no instrumento convocatório e exigidos pela legislação aplicável.

12.2. As exigências de habilitação deverão guardar pertinência com o objeto da contratação e observar os princípios da razoabilidade, proporcionalidade e competitividade, vedadas exigências não previstas no instrumento de contratação ou desprovidas de justificativa legal.

12.3. O não atendimento às exigências de habilitação acarretará a inabilitação da proponente, hipótese em que será convocada a empresa subsequente, observada a ordem de classificação e a legislação aplicável.

12.4. As exigências técnicas deverão guardar relação direta com os utensílios e equipamentos de cozinha objeto desta contratação, limitando-se aos catálogos, fichas técnicas, amostras, comprovações sanitárias e de segurança efetivamente pertinentes a cada item, quando exigidos no edital.

13. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

Poderão participar empresas que atendam às condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável, possuam atividade compatível com os itens ofertados e apresentem a documentação de habilitação exigida. Eventuais restrições à participação deverão estar expressamente justificadas no instrumento convocatório.

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

14. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

14.1. A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, observadas a Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.

14.2. O julgamento das propostas será realizado pelo critério de menor preço por item, considerando que os bens possuem especificações independentes e podem ser fornecidos separadamente, buscando ampliar a competitividade e obter a proposta mais vantajosa para a Administração.

14.3. Considerando a natureza divisível do objeto, a contratação será parcelada por item, permitindo a adjudicação a fornecedores distintos, sem prejuízo das exigências de qualidade, conformidade e recebimento estabelecidas neste Termo de Referência.

15. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

15.1. A execução do contrato será acompanhada pela Coordenadora Geral de Educação, Elaine de Lourdes Corrêa Santos, na condição de gestora, e pela servidora Talita Alves, na condição de fiscal do contrato, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do respectivo ato de designação.

15.2. Compete à fiscalização acompanhar a entrega dos bens, verificar o cumprimento dos prazos e a conformidade dos produtos com as especificações, proposta, catálogos, fichas técnicas e amostras aprovadas, quando aplicáveis.

15.3. As irregularidades constatadas deverão ser registradas e comunicadas à contratada para correção no prazo fixado pela Administração, sem prejuízo das sanções cabíveis.

16. DOCUMENTAÇÃO – PAGAMENTO

16.1. Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a nota fiscal, devidamente atestada pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da contratação, bem como os documentos necessários à comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista e aqueles relacionados à execução contratual, quando exigíveis em razão da natureza do objeto.

16.2. Quando aplicáveis à natureza da contratação e ao regime jurídico e tributário da contratada, poderão ser exigidos:

- Certidão de débitos relativos a créditos tributários federais e à dívida ativa da União;
- Certidão de regularidade do FGTS;
- Certidão negativa de débitos trabalhistas;
- Certidão de regularidade fiscal estadual/distrital, referente ao domicílio do prestador;
- Certidão de regularidade fiscal municipal, referente ao domicílio do prestador;

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

• Guia do FGTS da competência anterior e comprovante de recolhimento, quando aplicável;

• Guia do INSS do mês anterior e comprovante de recolhimento, quando aplicável;

• Guia do IRRF do mês anterior e comprovante de recolhimento, quando aplicável;

• Guia do DAS do mês anterior e comprovante de recolhimento, se optante pelo Simples Nacional;

• Declaração de Débitos e Créditos Tributários Fiscais – DCTF ou documento equivalente, quando aplicável;

• Cópia da folha de pagamento dos empregados, quando aplicável;

• Relatório de frequência dos funcionários, quando aplicável;

• Declaração de optante pelo Simples Nacional, se optante;

• Demais documentos previamente previstos no instrumento de contratação e pertinentes ao regular processamento da despesa e do pagamento.

16.3. A Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá fazer referência, quando aplicável, ao número do processo administrativo, ao contrato ou instrumento equivalente e à respectiva Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento, contendo, no mínimo:

I – data de emissão;

II – razão social, CNPJ e endereço da contratada;

III – identificação do Município de Capela do Alto como contratante;

IV – identificação dos produtos efetivamente fornecidos e recebidos;

V – valores unitários e valor total;

VI – dados bancários da contratada; e

VII – destaque dos tributos sujeitos à retenção, quando cabível.

16.4. A documentação exigida para fins de pagamento será compatibilizada com a natureza do objeto, o regime de execução, a forma de contratação e o regime jurídico e tributário da contratada, não sendo exigidos documentos incompatíveis com sua situação ou que não guardem pertinência com a execução contratual.

16.5. A ausência de documento necessário ao regular processamento do pagamento será comunicada à contratada para regularização, observadas as disposições do instrumento de contratação e da legislação aplicável, sem prejuízo das medidas cabíveis quando caracterizado descumprimento de obrigação contratual.

16.6. Nas contratações que não envolvam obrigações trabalhistas, previdenciárias ou tributárias específicas relacionadas à execução do objeto, os documentos relativos às guias de FGTS, INSS, IRRF, DAS, DCTF, folha de pagamento e relatório de frequência somente serão exigidos quando houver fundamento legal ou pertinência com a contratação.

16.7. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, mediante crédito na conta indicada pela

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

contratada, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após a regular liquidação da despesa.

17. SANÇÕES E PENALIDADES

O descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, bem como o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento convocatório, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES (PCA)

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Capela do Alto, em conformidade com o planejamento da Secretaria Municipal de Educação e com a Lei Federal nº 14.133/2021.

19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação correrão por conta da Ficha 745, observadas a disponibilidade orçamentária e a fonte de recursos própria da aquisição, conforme registros do processo administrativo.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Dúvidas e esclarecimentos serão tratados junto à Secretaria Municipal de Educação;

20.2. Os casos omissos serão resolvidos com base na legislação vigente, especialmente a Lei nº 14.133/2021;

20.3. O não cumprimento das obrigações poderá acarretar as sanções administrativas cabíveis;

Capela do Alto, 03 de novembro de 2026.

_____

Elaine de Lourdes Corrêa Santos
Coordenadora Geral de Educação
Prefeitura Municipal de Capela do Alto

Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

MUNICÍPIO DE CAPELA DO ALTO
PRACA SÃO FRANCISCO, Nº 26 - CENTRO - CNPJ: 46.634.077/0001-14
CAPELA DO ALTO/SP - CEP 18.195-000
FONE: (15) 3267-8800

CÓDIGO DE ACESSO
F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Assinante: ELAINE DE LOURDES CORREA SANTOS em 04/11/2026 15:25:35
CPF:***.***-.408-03
Certificadora: MUNICÍPIO DE CAPELA DO ALTO - ROOT

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo
https://capeladoalto.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/F709C9CC42324AA799DEFCD7BCEDE3E0