

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 O presente Termo de Referência tem por objeto a AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE COZINHA, para as unidades escolares da Educação Infantil, conforme Termo de Compromisso nº 202240302-5, advindos de Emenda Parlamentar, Processo nº 23400.000340/2022-47, conforme as especificações contidas no Termo de Referência, para atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Ourilândia do Norte, Pará, conforme descrito abaixo:

1.2 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	DESCRIÇÃO	Unid.	Quant.
01	<p>BALANÇA PLATAFORMA 150 KG - BL2 Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade de até 15kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumentos de Pesagem Não Automáticos". Dimensões mínimas do prato: 240 x 325 mm; Peso mínimo do equipamento: 3,100 kg; Capacidade de até 15 kg ou acima; Divisão: de 5g em 5g; Display de LCD de 5 dígitos com mínimo de 12mm de altura; Teclado vedado de membrana composto de no mínimo 16 teclas; Tecla de Tara; Pés reguláveis; Nivel de bolha; Desligamento automático; Tensão elétrica: 110VCA / 220VCA, com tolerância de -15% a +10%; Comutação automática de voltagem; Frequência de rede elétrica: 60 Hz; Consumo máximo: 10W. Base em alumínio injetado ou em aço; Prato removível em aço inoxidável com cantos arredondados e bordas dotadas de ressalto para retenção de pequenas quantidades de líquidos; Suportes do prato em alumínio injetado; Gabinete construído em ABS injetado.</p>	UNID.	14
02	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA 5 LITROS Batedeira planetária de aplicação semi - industrial, com capacidade para 5 litros, Largura: 240mm; Profundidade: 350mm; Altura: 420mm; Tolerância: +/- 15%. Características: Estrutura ou suporte para o motor em aço, com fino acabamento em pintura epóxi; Cuba em aço inox, Cabeçote basculante com trave para facilitar a remoção da cuba para higienização. Sistema de engrenagens helicoidais. -Com quatro níveis de velocidade.</p>	UNID.	10

	<p>-Movimento planetário. -Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora. -Com batedor para massas leves, massas pesadas e batedor globo. -Chave liga/desliga e chave seletora de velocidade. -Manipula trava/destrava. -Com os seguintes acessórios inclusos: 1 tacho em aço inox, com capacidade para 5 litros; 1 batedor para massas leves; 1 batedor plano para massas pesadas; 1 batedor globo para claras, etc. Frequência: 50/60hz, Potência: 500wats. Voltagem: 110 ou 220V (monofásica).</p>		
03	<p>BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL - 20 LITROS Batedeira planetária com capacidade para 20 litros. Dimensões : (AxLxP): 106x53x87cm; Estrutura em aço com fino acabamento em pintura epóxi; Cuba em aço inox; Sistema de engrenagens helicoidais; Sistema de troca de velocidade progressiva com polia variadora; Batedor espiral, batedor raquete, batedor globo e escorregador para ingredientes; Opcional pedestal; voltagem 220V, ou Bivolt.</p>	UNID.	11
04	<p>FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS (com forno) Fogão industrial central, com 6 bocas, dotado de forno e torneiras de controle em dois lados opostos, fixadas em tubo de alimentação (gambiarra), alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo). <u>Dimensões do corpo (sem considerar a gambiarra)</u> Largura: 1570 mm +/- 50 mm, Profundidade: 1080 mm +/- 50 mm Altura: 800 mm +/- 10 mm <u>Dimensões máximas externas (com gambiarra)</u> Largura: 1820 mm, Profundidade: 1330 mm <u>Dimensões internas mínimas do forno</u> Largura: 540 mm, Profundidade: 660 mm, Altura: 310 mm Dimensões das grelhas, 400 mm x 400 mm +/- 15 mm Diâmetro do queimador tipo cachimbo: 85 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador tipo coroa: 180 mm +/- 10 mm Diâmetro do queimador do forno: 132 mm +/- 10 mm Capacidade de combustão e características dos queimadores. 3 queimadores simples (cachimbo) com capacidade de combustão de 300g/hora de GLP, dotados de espalhadores de</p>		12

chamas.

3 queimadores duplo, com queimador simples (cachimbo) de 300g/hora conjugado com queimador em forma de anel (coroa) de 300g/h, perfazendo por boca, a capacidade de 600g/hora de GLP, dotados de espalhadores de chamas.

Queimador do forno tubular em forma de "U", com diâmetro de 1", e capacidade de queima de 800g/h.

Torneiras 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.

Pressão de trabalho: 2,8 kPa

Características do Fogão

4 pés em perfil "L" de aço, de abas iguais de 1 1/2" x 1/8" de espessura.

Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 50 mm do piso.

Quadro inferior composto por travessas em perfil "U" de aço, 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.

Quadro superior composto por travessas em perfil "U" de aço em chapa 18 (1,25mm), tendo as travessas longitudinais 60 mm de altura e as transversais 180mm de altura, soldadas entre si, formando um quadro rígido fixado aos pés através de parafusos e porcas de aço. As travessas transversais constituem-se no painel de fechamento lateral do fogão.

Tampo (tempre) constituído em chapa de aço, chapa 14 (1,90mm), obtida através de corte a laser, em uma peça única, onde se encaixam as grelhas em número de 6.

Reforços estruturais do tampo em aço, constituídos por perfil "L" em chapa 14 (1,90mm), de abas iguais de 1 1/4" x 1/16" de espessura, fixados por solda a pontona 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 4 cantoneiras de aço

soldadas à face inferior do tampo e fixadas aos pés através de parafusos e porcas de aço.

Conjunto de apoio dos queimadores em aço, com 40 mm de largura e 1/8" de espessura, com furação para encaixe.

6 bandejas coletoras em aço, chapa 20 (0,90 mm) com puxador desenvolvido na própria peça.

Conjunto de guias corrediças em aço para as bandejas coletoras, chapa 18 (1,25mm).

Grade inferior em aço para painéis, constituídos por perfil "U" em chapa 20 (0,90mm), com 70 mm de largura, e espaçamento máximo de 130 mm.

Grelhas de ferro fundido para apoio de painéis, removíveis, em número de 6.

Apoio e fixação do forno através de cantoneiras de 1/4" x 1/8" e de parafusos autoatarraxantes de aço.

Tubo de distribuição sem costura, com diâmetro interno de 1", fixado ao fogão por meio de 4 suportes em metal fundido, fixados à estrutura através de parafusos sextavados e porcas em aço. O tubo de distribuição deverá contornar todo o fogão e a entrada do gás se fará através de conexão tipo "T", de 1", com redução para 1/2", situada no ponto médio da lateral esquerda do fogão. Ao "T" deverá ser acoplado um *niple* duplo de 1/2" que por sua vez, deverá ser conectado ao terminal de acoplamento quando da instalação do fogão.

Terminal de acoplamento em tubo metálico flexível sanfonado com trançado externo em fio metálico, com diâmetro interno de 1/2"; comprimento de 1,20m, tendo soldado nas duas extremidades conectores fêmeas, metálicos, giratórios, com rosca BSP com diâmetro de 1/2". À extremidade destinada à conexão com o fogão deve vir acoplado um adaptador de 1/2" para 1". *Obs.: O terminal deve ser acomodado dentro do forno para sua proteção no transporte.*

Forno

Paredes e teto confeccionados em chapa de aço, duplos, sendo a face interna confeccionada em chapa 20 (0,90mm) e a face externa em chapa 18 (1,25mm). Isolamento entre elas de lã de vidro.

Corpo da porta em chapa de aço, dupla, com isolamento entre as chapas de lã de vidro. Eixo de abertura da porta horizontal, dobradiças reforçadas com mola e puxador metálico.

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

Piso em placa de ferro fundido, bipartido e removível, com orifício de visualização das chamas. Alternativamente, o piso

	<p>pode ser fabricado em chapa de aço, esmaltada a fogo. Espessura mínima da chapa de 5 mm.</p> <p>2 bandejas corrediças executadas em arame de aço, perfil de seção circular $\varnothing=1/4"$. Distância máxima de 50 mm entre arames.</p> <p>Alimentação do forno através de tubo de metálico flexível de $3/8"$, conectado ao <i>niple</i>.</p>		
05	<p>LIQUIDIFICADOR SEMI-INDUSTRIAL-2 LITROS</p> <p>Descrição Liquidificador industrial inox com copo monobloco 2 litros.</p> <p>Dimensões e tolerâncias Altura: 60cm Largura: 24cm Profundidade: 21cm Capacidade do copo: 2,0 litros</p> <p>Características gerais Copo monobloco, sem solda, fabricado em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura; Copo monobloco Sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando proliferação de bactérias;</p> <p>Tampa de borracha atóxica Com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes.</p> <p>Tensão elétrica: 110/220</p>		10
06	<p>PROCESSADOR DE ALIMENTOS/CENTRÍFUGA (DOMÉSTICO)</p> <p>Multiprocessador 700W com Lâminas Multifuncionais em Aço Inox.</p> <p>Dimensões (LxAxP): 211x409,4x219mm</p> <p>Características gerais Potência de 700W. Função pulse.</p> <p>3 tamanhos de tigelas. Ultra Wide Mouth™ Feed Tube - Boca Ultra Larga do Tubo de alimentação que permite acomodar qualquer tipo de alimento com o mínimo de preparação prévia. Lâminas multifuncionais - As lâminas em aço inoxidável permitem triturar, misturar e moer o alimento de forma fácil e rápida. Base de plástico com botões OFF, ON, e PULSE juntamente com o eixo de acionamento, que gira as lâminas e os discos.</p>		10

	<p>Função Pulse permitindo o controle preciso da duração e frequência do processamento. Tampa da tigela com bocal largo. Socador com 2 peças. Tigela de 2,8 litros fabricada em policarbonato. Tigela de 2,4 litros. E acessórios: disco fatiador fino, disco fatiador médio e disco para picar médio. Mini-tigela e mini-lâmina - A tigela de 945 ml e a lâmina de aço inoxidável são perfeitas para picar e misturar pequenas tarefas. Disco fatiador fino (2 mm). Disco fatiador médio (4 mm). Disco para picar médio (4 mm). Haste do disco.. Lâmina de aço inoxidável de múltiplas funções. Lâmina para massas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batedor de ovos. • Espremedor de sucos. • Cor: Preta. • Voltagem: 110V. • Potência: 700W. 		
7	<p>REFRIGERADOR TIPO DOMÉSTICO “FROSTFREE” DE 410L - LINHA DOMÉSTICA</p> <p>Descrição Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração “frost-free”, voltagem 220V, capacidade de 410 litros.</p> <p>O refrigerador deverá possuir selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL, conforme estabelecido na Portaria n.º20, de 01 de fevereiro de 2006.</p> <p>Dimensões e tolerâncias <u>Dimensões externas</u> Largura: a definir Profundidade: a definir Altura: a definir</p> <p>Características construtivas Gabinete externo do tipo monobloco revestido em chapa de aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéster na cor branca. Sistema de isolamento térmico em espuma de poliuretano injetado. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas</p>		10

	<p>portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador, contendo paredes com relevos para acoplagem das prateleiras internas deslizantes.</p> <p>Compartimento de congelamento (freezer) com capacidade mínima de 50L.</p> <p>Prateleira e/ou gaveta plástica no compartimento do freezer.</p> <p>Portas em aço galvanizado com acabamento em pintura eletrostática (a pó), poliéstera cor branca, injetada internamente com sistema de isolamento térmico por espuma de poliuretano expandido.</p> <p>Gaxetas plásticas magnéticas para vedação hermética das portas com o gabinete.</p> <p>Conjunto de prateleiras de vidro temperado removíveis e reguláveis.</p> <p>Prateleiras de porta e cestos plásticos, removíveis e reguláveis.</p> <p>Gaveta plástica para acondicionamento de frutas, verduras e legumes.</p> <p>Conjunto de dobradiças metálicas.</p> <p>Sapatas niveladoras.</p> <p>Sistema de controle de temperatura por meio de termostato ajustável.</p> <p>Sistema de refrigeração por compressor hermético, monofásico 220V, transmissão térmica convectiva por meio de evaporação e condensação através do sistema de ar forçado e liberação de calor por meio de resistências elétricas, impedindo a formação de camadas de gelo (sistema "frost-free").</p> <p>Compressor com gás refrigerante R600a, conforme legislação vigente.</p> <p>O gás a ser utilizado no processo de refrigeração não poderá ser prejudicial à camada de ozônio, conforme protocolo de Montreal de 1987; ao Decreto Federal nº 99.280 de 07/06/90, e à Resolução Conama nº 267 de 2000.</p> <p>Plugue e cordão de alimentação com certificação INMETRO.</p> <p>Voltagem do refrigerador: 220V</p> <p>Indicação da voltagem no cordão de alimentação (rabicho) do aparelho.</p> <p>Selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL.</p>		
8	<p>REFRIGERADOR VERTICAL EM INOX - 4 PORTAS (1.000L) - LINHA COMERCIAL (220V)</p> <p>Descrição</p> <p>Refrigerador industrial vertical de 4 portas, monofásico 220 V,</p>		10

<p>compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frost-free), dotado de 8 prateleiras ajustáveis.</p> <p>Dimensões e tolerâncias</p> <p><u>Dimensões externas</u></p> <p>Largura: 1250 mm +/- 50 mm Profundidade: 750 mm +/- 50 mm Altura: 1800 mm +/- 50 mm (inclui a área da motorização) Capacidade útil mínima 1000 litros</p> <p>Características construtivas</p> <p>Gabinete tipo monobloco revestido externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm) e internamente em alumínio, com espessura mínima de chapa de 1 mm. Alternativamente, a parte interna poderá ser revestida com aço inox, em chapa 22 (0,80 mm).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m³. - Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que o equipamento fique a aproximadamente 150 mm do piso. - Portas revestidas externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm) e internamente em alumínio, com espessura mínima de chapa de 1 mm. Alternativamente, a parte interna poderá ser revestida com aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). - Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m³. - Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. - Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. - 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 por transmissão térmica convectiva, dotado de compressor hermético de 1/2 hp, monofásico 220 V, com sistema de ar forçado e degelo automático (sistema <i>frost free</i>). <p><i>Obs.: O compressor deve ser instalado na parte superior do equipamento.</i></p>		
TOTAL		87

2. A Aquisição de equipamento de Cozinha visa o atendimento de demanda da Secretaria Municipal de Educação, por meio do Plano de Ações Articuladas–PAR, conforme Termo de Compromisso nº 202240302-5, proveniente de Emenda Parlamentar, processo nº 23400.000340/2022-47, para equipar e estruturar as escolas de Educação Infantil da rede municipal de ensino, pertencentes a Secretaria Municipal de Educação deste município de Ourilândia do Norte, Pará.

2.1 A contratação, objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, nas Leis Federais no 10.520/2002 e no 8.666/1993, Lei Complementar no 123/2006 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis a aquisição pretendida.

3. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

3.1 Os produtos serão requisitados por meio ordem de compra/serviço espedida pela CONTRATANTE e deverão ser prestadas e/ou entregues na sede do município, de Ourilândia do Norte, Pará;

3.2 A CONTRATADA, deverá entrega os produtos/serviços no prazo de 15 dias.
A fiscalização e aceitação do objeto serão do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, no caso, da Secretaria Municipal de Educação, através de servidor devidamente nomeado mediante Portaria.

3.3 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos elou serviços que estiverem de acordo com as especificações e quantitativos exigidos, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes.

3.4 Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias;

3.5 O recebimento se efetivará nos seguintes termos:
Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade e qualidade de acordo com as disposições legais discriminadas neste Termo.

4. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 Os pagamentos serão realizados após a entrega dos produtos/serviços.

4.2 A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos.

4.3 O Pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da contratada, ficando a mesma ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

4.4 O prazo da vigência será de até 12(doze) meses, a partir de sua data e assinaturas, prorrogável nos termos da legislação Vigente.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente conforme descrito no Termo de Referência e Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele descrito no referido Termo.

5.2 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

5.3 Durante a Vigência do contrato, a CONTRATADA deverá atender prontamente às requisições e especificações deste TERMO DE REFERÊNCIA, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante.

5.4 A contratada responsabilizar-se-á pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

5.5 Responderá integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil.

5.6 Obrigar-se-á pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis, sociais, previdenciárias e trabalhistas.

5.7 Responsabilizará por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente Contrato. Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente.

5.8 Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idóneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.

5.9 Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS.

5.10 Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.

5.11 Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente.

- 5.12 Cumprir os serviços conforme disposições do presente contrato;
- 5.13 Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente Contrato.
- 5.14 Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1 Deverá responsabilizar-se pela lavratura do contrato ou outro instrumento substitutivo se for o caso, com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- 6.2 Assegurará os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação dos serviços.
- 6.3 Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.
- 6.4 Deverá zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.
- 6.5 Serão considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente executados pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento dos objetos.

7. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES APLICÁVEIS

- 7.1 A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista na Lei Federal nº 8.666/93.
- 7.2 As sanções de multa poderão ser aplicadas à contratada junto com as de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Contratante, e impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

JOSÉ DE SOUSA LEITE
Secretário Municipal de Educação