

TERMO DE REFERÊNCIA

Órgão: PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE JAHU

Secretaria/Setor Requisitante: SECRETARIA DE GOVERNO - RELAÇÕES INSTITUCIONAIS

Objeto: Aquisição de fogão industrial, forno industrial e utensílios de cozinha destinados à modernização, substituição e complementação dos equipamentos utilizados na cozinha do Quartel do Corpo de Bombeiros de Jahu, visando garantir condições adequadas para preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição das refeições servidas diariamente aos militares em regime de plantão.

1. FUNDAMENTAÇÃO DA AQUISIÇÃO

1.1. Necessidade (demanda) a ser atendida:

A presente contratação visa atender à solicitação encaminhada pelo Corpo de Bombeiros de Jahu, conforme Ofício nº 12GB-087/200/26, tendo como finalidade a aquisição de equipamentos e utensílios destinados à cozinha da unidade operacional.

O fogão industrial e o forno atualmente utilizados encontram-se em avançado estado de desgaste decorrente do uso contínuo, apresentando falhas frequentes que comprometem a preparação das refeições diárias destinadas aos militares que permanecem em regime de plantão de 24 (vinte e quatro) horas.

Além disso, diversos utensílios de cozinha apresentam desgaste provocado pelo uso intenso ao longo dos anos, enquanto outros materiais indispensáveis sequer fazem parte do patrimônio atual da unidade, dificultando o preparo, manipulação, armazenamento e distribuição dos alimentos de forma eficiente, segura e em conformidade com as normas sanitárias.

A substituição dos equipamentos deteriorados e a aquisição dos utensílios necessários proporcionarão melhores condições de trabalho às funcionárias responsáveis pelo preparo das refeições, maior eficiência operacional da cozinha, redução dos custos de manutenção corretiva, melhoria das condições de higiene, segurança alimentar e conservação do patrimônio público.

1.2. Beneficiários/usuários/interessados na contratação:

Serão beneficiados diretamente os policiais militares do Corpo de Bombeiros de Jahu que permanecem diariamente em regime de plantão, bem como as servidoras responsáveis pelo preparo das refeições.

Indiretamente, a contratação beneficiará toda a população atendida pela corporação, uma vez que uma estrutura de apoio adequada contribui para a manutenção da capacidade operacional dos bombeiros.

1.3. Resultados esperados da aquisição:

Espera-se alcançar os seguintes resultados:

- modernização da cozinha do Quartel do Corpo de Bombeiros;
- substituição de equipamentos desgastados;
- melhoria das condições de preparo dos alimentos;
- aumento da segurança durante a utilização dos equipamentos;
- melhoria das condições de higiene e organização;
- redução de custos com manutenção corretiva;



- aumento da durabilidade dos equipamentos utilizados diariamente;
- preservação do patrimônio público;
- atendimento às boas práticas de manipulação de alimentos;
- melhores condições de trabalho às funcionárias da cozinha;
- garantia de refeições preparadas com maior eficiência para o efetivo operacional.

1.4. Existência de Estudo Técnico Preliminar:

☐ Sim

☐ Não

☒ Não se aplica

1.5. Existência de Análise de Riscos:

☐ Sim

☐ Não

☒ Não se aplica

1.6. Existência de Projeto Básico:

☐ Sim

☐ Não

☒ Não se aplica

1.7. Existência de Projeto Executivo:

☐ Sim

☐ Não

☒ Não se aplica

1.7.1. Em caso de substituição de Projeto Executivo pelo Projeto Básico, justificar: Não se aplica.

2. DA DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS/SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

2.1 Detalhamento do Objeto:

Constitui objeto da presente contratação a aquisição de equipamentos, maquinários e utensílios destinados à modernização, substituição e complementação da estrutura da cozinha do Quartel do Corpo de Bombeiros de Jahu, localizado na Avenida Décio Pacheco de Almeida Prado nº 33, Vila Jardim Brasília, Jahu/SP, conforme Ofício nº 12ºGB – 126/200/26 em anexo. A contratação contempla o fornecimento, em entrega única, dos seguintes materiais:

- 1 (um) liquidificador industrial de inox de 2 litros 127 volts de no mínimo de potência - 1hp/800wats - frequência 50/60hz e rotação de 18.000 rpm ou superior;
- 1(um) fogão industrial 4(quatro) bocas sem forno 30x30 de metal;
- 1(um) forno industrial a gás 80x62 com tampa de vidro e pedra refrataria com suporte de metal;
- 2 (duas) frigideiras em alumínio antiaderentes nº 26;
- 2 (duas) panelas de pressão em alumínio, capacidade de 5 litros, com sistema de trava externa;
- 1 (uma) Balança digital, com capacidade aproximada de 33 kg, com bateria interna recarregável (acompanha fonte), prato em aço inox, gabinete em plástico ou outro material resistente;
- 1 (uma) caneca tipo leiteira, número 20, corpo em alumínio com cabo em baquelite ou outro isolante térmico similar;
- 1 (uma) caneca tipo leiteira, número 22, corpo em alumínio com cabo em baquelite ou



outro isolante térmico similar;

- 1 (uma) assadeira alta, número 5, corpo em alumínio, formato retangular de borda alta;
- 1 (uma) assadeira alta, número 6, corpo em alumínio, formato retangular de borda alta;
- 1 (uma) tábua de polietileno vermelha – tamanho aproximado 30 x 50 cm;
- 1 (uma) tábua de polietileno branca – tamanho aproximado 30 x 50 cm;
- 30 (trinta) colheres em inox;
- 30 (trinta) facas em inox;
- 30 (trinta) garfos em inox;
- 2 (duas) caçarolas em alumínio, número 26, com duas alças laterais;
- 2 (duas) caçarolas em alumínio, número 30, com duas alças laterais;
- 2 (duas) caçarolas em alumínio, número 34, com duas alças laterais;
- 2 (duas) caçarolas em alumínio, número 36, com duas alças laterais;
- 1 (um) Passador/Escorredor de macarrão em alumínio, número 30, com duas alças laterais;
- 1 (um) Ralador em inox com 4 faces, com alça superior;
- 1 (uma) Escumadeira para fritura, em inox ou aço cromado, n 14;
- 1 (uma) Escumadeira para fritura, em inox ou aço cromado, n 16;
- 2 (duas) Conchas em inox ou aço cromado, n 14;
- 2 (duas) Escumadeiras em inox n 14;
- 2 (duas) Espátulas vazadas em inox, para cozinha, medida aproximada: 30 cm;
- 2 (dois) Pegadores para massas, medida aproximada: 30 cm, em aço inox;
- 2 (dois) Pegadores para universais, medida aproximada: 30 cm, em aço inox;
- 20 (vinte) Copos tipo americano 190 ml;
- 30 (trinta) Copos tipo americano 300 ml;
- 2 (duas) Jarras plásticas com tampa, capacidade de 2 litros.

Todos os materiais deverão ser novos, sem uso anterior, de primeiro uso, entregues em embalagens originais do fabricante, livres de avarias, deformações, corrosão, defeitos de fabricação ou quaisquer danos que comprometam sua utilização.

Os utensílios confeccionados em aço inoxidável deverão possuir acabamento adequado ao uso profissional, resistentes à corrosão, fáceis de higienizar e compatíveis com utilização contínua em cozinha industrial.

As tábuas de polietileno deverão possuir superfície apropriada para manipulação de alimentos, permitindo higienização eficiente e reduzindo riscos de contaminação cruzada.

Os equipamentos deverão atender às especificações técnicas dos fabricantes, possuir elevada durabilidade, resistência mecânica e serem apropriados para utilização intensiva em ambiente institucional.

Os materiais deverão atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), quando aplicáveis, e demais normas vigentes relacionadas à segurança, higiene e qualidade dos produtos destinados à manipulação de alimentos.

O fornecimento compreenderá todas as despesas referentes ao transporte, embalagem, carregamento, descarregamento, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e quaisquer outros custos necessários até a efetiva entrega no Quartel do Corpo de Bombeiros de Jahu.

A Administração realizará conferência quantitativa e qualitativa no ato do recebimento, podendo recusar materiais que apresentem divergências de especificação, defeitos, avarias, sinais de uso ou qualidade inferior à exigida neste Termo de Referência.



A Administração realizará conferência quantitativa e qualitativa no ato do recebimento, podendo recusar materiais que apresentem divergências de especificação, defeitos, avarias, sinais de uso ou qualidade inferior à exigida neste Termo de Referência.

2.2. Estimativa de Valores:

Documento anexo: Documento anexo: Planilha de estimativa de preços baseada em dois orçamentos obtidos pelo Corpo de Bombeiros de Jahu junto a empresas especializadas.

2.3. Sujeição às normas técnicas:

Os equipamentos e utensílios deverão atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), às normas da ANVISA aplicáveis à manipulação de alimentos, às certificações compulsórias do INMETRO quando exigidas e às especificações técnicas dos respectivos fabricantes.

2.4. Especificação de garantia/assistência técnica:

Os equipamentos deverão possuir garantia mínima de **12 (doze) meses** contra defeitos de fabricação, contados da data do recebimento definitivo, obrigando-se a contratada a substituir ou reparar, sem qualquer ônus para a Administração, os produtos que apresentarem defeitos durante o período de garantia.

Para os utensílios de cozinha, deverá ser assegurada garantia contra defeitos de fabricação, observadas as condições estabelecidas pelo fabricante e pela legislação consumerista aplicável.

2.5. Natureza do Objeto da Contratação/Aquisição:

- ☐ Serviço não continuado
- ☐ Serviço continuado
- ☒ Material de consumo
- ☒ Material permanente
- ☐ Obra de engenharia
- ☐ Outros

2.5.1. Em se tratando de obra de engenharia, manifestar:

- ☐ Comum
- ☐ Especial

2.6. Necessidade de Agrupamento de Itens:

- ☐ Sim
- ☒ Não
- ☐ Não se aplica

2.6.1. Em caso de necessidade de agrupamento de itens, justificar:

2.7. Possibilidade de subcontratação:

- ☐ Sim
- ☒ Não
- ☐ Não se aplica

2.7.1. Em permitindo a subcontratação, especificar as condições:

3. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

3.1. Para habilitação jurídica, a empresa de melhor proposta deverá entregar os seguintes documentos:



() Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou registro comercial, no caso de empresa individual.

() Documento de identidade do preposto ou do representante da empresa responsável pela execução do contrato.

() Inscrição no cadastro de pessoas físicas (CPF).

() Comprovante de residência.

3.2. Para qualificação econômico-financeira, a empresa de melhor proposta deverá entregar os seguintes documentos:

() Certidão negativa de falência ou concordata com sua expedição nunca superior a 90 (noventa) dias de sua emissão, referente à comarca de domicílio da empresa licitante.

() Balanço Patrimonial.

() Capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo equivalente até 10% do valor estimado da contratação.

() Certidão negativa expedida pelo Cartório distribuidor do domicílio, demonstrando inexistência de quaisquer ações de execução ou insolvência civil

3.3. Para regularidade fiscal e trabalhista, a empresa de melhor proposta deverá entregar os seguintes documentos:

(X) Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

(X) Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta contratação.

(X) Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal ou prova equivalente que comprove, inequivocamente, a regularidade de situação.

() Certidão de regularidade para com a fazenda estadual.

(X) Certidão de regularidade para com a fazenda municipal do domicílio da empresa licitante.

(X) Certidão conjunta de regularidade da receita federal e tributos federais e dívida ativa da União e INSS.

(X) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

() Declaração de Empregador de Pessoa Jurídica e de Situação Regular no Ministério do Trabalho, conforme inciso VI, art. 68 da Lei 14.133/21

3.4. Para regularidade técnica, a empresa de melhor proposta deverá entregar os seguintes documentos:

() Apresentação de profissional, devidamente registrado no conselho profissional competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica.

() Certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente.

() Registro ou inscrição na entidade profissional competente.

Nas hipóteses previstas no art. 70, III da Lei 14.133/21 ou caso seja necessário estabelecer condições específicas em relação a habilitação, descrever aqui:
Conforme previsto no art. 51, do Decreto Municipal nº 8.637, de 28 de dezembro de 2023.

4. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DA PROPOSTA



☒ Menor Preço

☐ Melhor Técnica

☐ Melhor Técnica e Menor Preço

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

fornecer equipamentos e utensílios novos, originais e de primeiro uso;

- entregar todos os materiais rigorosamente de acordo com as especificações deste Termo de Referência;
- responsabilizar-se pelo transporte, descarregamento e entrega dos materiais;
- substituir imediatamente qualquer produto recusado pela fiscalização;
- garantir a qualidade dos materiais fornecidos;
- responder por danos causados à Administração ou a terceiros;
- manter todas as condições de habilitação durante a execução da contratação;
- cumprir integralmente os prazos estabelecidos.

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

acompanhar e fiscalizar a execução da contratação;

- conferir quantitativa e qualitativamente os materiais entregues;
- rejeitar materiais em desacordo com as especificações;
- efetuar o pagamento conforme as condições estabelecidas;
- fornecer todas as informações necessárias ao fiel cumprimento da contratação.

7. ENTREGA/PRESTAÇÃO DO OBJETO

7.1. Forma de entrega/prestação:

☒ Prestação Única

☐ Prestações Sucessivas

☐ Outras

7.1.1. Em caso de serviços, prestados de forma sucessivas com cumprimento em etapas, cronograma ou planilha, informar etapas e prazos de forma individual e seus critérios de medição (pode ser documento anexo):

7.2. Local de entrega/prestação:

☐ Almoxarifado

☐ Secretaria Demandante

☒ Local Específico

7.2.1. Em caso de local específico de entrega/prestação, favor indicá-lo: Avenida Décio Pacheco de Almeida Prado, 33 - Vila Jardim Brasília, Jahu – SP. CEP: 17212-222, sede do Corpo de Bombeiros de Jahu

8. PAGAMENTO DO OBJETO

8.1. Condição de Pagamento:

☒ Parcela Única

☐ Parcelas Sucessivas



8.1.1. Caso seja em parcelas sucessivas, indicar a periodicidade (mensal, bimestral, cumprimento de etapas etc.):

8.2. Forma de Pagamento:
☒ Padrão (Transferência Bancária)
☐ Especial

8.2.1. Caso seja em forma especial, indicá-lo e justificá-lo:

8.3. Prazo de Pagamento:
☒ Padrão (15 dias)
☐ Especial

8.3.1. Caso seja em prazo especial, indicá-lo e justificá-lo:

9. VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

9.1. Informar período de vigência: A contratação terá vigência de 90 (noventa) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento, período suficiente para o fornecimento, entrega, conferência e recebimento definitivo dos equipamentos e utensílios.

Jahu/SP, 30 de setembro de 2026.


ANA KEILA ANTUNES RIBEIRO SALLES
Responsável pela Formalização da Demanda


CARLOS EDUARDO ABILI
Secretário de Governo

