

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA – FEMA E UPA

2. DESCRIÇÃO DETALHADA

ITEM	DESCRIÇÃO DOS MATERIAIS	UNIDADE	QTDE
1.	COPO PARA ÁGUA – DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL EM PP (POLIPROPIRENO), CAPACIDADE 200ML, CONFORME PE-308.01 DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT) CAIXA COM 25 PACOTES DE 100 UNIDADES. ***A EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM COMODATO 50 SUPORTES DE PAREDE PARA COPO COMPATÍVEIS COM A DIMENSÃO DO PRODUTO VENDIDO; REALIZANDO MANUTENÇÃO E SUBSTITUIÇÃO QUANDO NECESSÁRIO.	CAIXA	500 – UPA 1000 - FEMA
2.	COPO PARA CAFÉ – EM PAPEL, COM SELO FSC (BIODEGRADÁVEL CERTIFICADO), CAPACIDADE 100/120 ML. PACOTE COM 50 UNIDADES. ***A EMPRESA DEVERÁ FORNECER EM COMODATO 5 SUPORTES DE PAREDE PARA COPO COMPATÍVEIS COM A DIMENSÃO DO PRODUTO VENDIDO; REALIZANDO MANUTENÇÃO E SUBSTITUIÇÃO QUANDO NECESSÁRIO.	PACOTE	1000 – UPA 1200 - FEMA
3.	FAQUEIRO 24 PEÇAS (GARFO, FACA, COLHER E COLHER DE CHÁ) COM LÂMINAS EM AÇO INOX E CABOS DE POLIPROPILENO PRETO, CONTENDO 6 PEÇAS DE CADA ITEM	UNIDADE	15 – UPA 30 - FEMA
4.	COADOR Nº 106 (GRANDE) EM FLANELA COM CABO DE MADEIRA	UNIDADE	36 – UPA
5.	PENEIRA INOX 24 CM AP24	UNIDADE	5 – UPA
6.	GARRAFA TÉRMICA 100% INOX 2,5 LITROS, DE PRESSÃO, EM ACABAMENTO LISO; CONSERVAÇÃO TÉRMICA DE 20H QUENTE E 36H FRIO; ISOLAMENTO EM AMPOLA DE INOX; LIVRE DE BPA; MATERIAL ATÓXICO; SISTEMA DE SERVIR: BOMBA DE PRESSÃO	UNIDADE	36 – UPA 25 - FEMA
7.	GARRAFA TÉRMICA 100% INOX 1,8 LITROS, DE PRESSÃO, EM ACABAMENTO LISO, CONSERVAÇÃO TÉRMICA DE 20H QUENTE E 36H FRIO; ISOLAMENTO EM AMPOLA DE INOX; LIVRE DE BPA; MATERIAL ATÓXICO; SISTEMA DE SERVIR: BOMBA DE PRESSÃO	UNIDADE	36 – UPA 20 - FEMA
8.	FERVEDOR EM AÇO INOX ALTO BRILHO, FUNDO TRIPLO E CABO DE SILICONE; CAPACIDADE PARA 1 LITROS	UNIDADE	2 – UPA 10 - FEMA

9.	FERVEDOR EM AÇO INOX ALTO BRILHO, FUNDO TRIPLO E CABO DE SILICONE; CAPACIDADE PARA 2 LITROS	UNIDADE	3 – UPA 10 - FEMA
10.	GARRAFA TÉRMICA BOTIJÃO 10 DE LITROS COM TORNEIRA PARA ÁGUA/SUCO – COR: VERMELHO. ISOLAMENTO EM PU E PEÇAS EM PLÁSTICO INJETADO. DIMENSÕES: 250 X 250 X 365 MM. - CAPACIDADE: 10.000ML. - DIAMETRO ABERTURA: Ø11CM. - PESO UNITÁRIO: 1.350KG.	UNIDADE	5 – UPA 10 - FEMA
11.	ACENDEDOR MULTIUSO MEGALIGHTER	UNIDADE	5 – UPA
12.	COPO DESCARTÁVEL PARA ÁGUA – CAPACIDADE 180ML, COPO TRANSLÚCIDO NBR, (PLÁSTICO DE ALTÍSSIMA QUALIDADE, RESISTENTE E FIRME) COM NORMAS ABNT 14.865, DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE. EMBALAGEM: CAIXA COM 25 PACOTES DE 100 UNIDADES.	CAIXA	250 – FEMA
13.	COPO VIDRO TIPO AMERICANO 190 ML CAIXA COM 24 COPOS	CAIXA	6 – UPA
14.	COPO DESCARTÁVEL PARA CAFÉ – CAPACIDADE 50ML, COPO TRANSLÚCIDO NBR, (PLÁSTICO DE ALTÍSSIMA QUALIDADE, RESISTENTE E FIRME) COM NORMAS ABNT 14.865, DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE. EMBALAGEM: CAIXA COM 50 PACOTES COM 100 UNIDADES.	CAIXA	100 – FEMA
15.	PALHETA PARA MEXER CAFÉ. MEXEDOR PLÁSTICO APROPRIADO PARA BEBIDAS QUENTES. EMBALAGEM: PACOTE COM 250 UNIDADES	PACOTE	500 – FEMA
16.	PRATO FUNDO EM VIDRO TEMPERADO NA COR TRANSPARENTE 36C X 35L X 15 ESPESSURA CENTÍMETROS	UNIDADE	100 – FEMA 100 – UPA
17.	FORMA DE GELO RÍGIDA FUNDO EM SILICONE 12 CUBOS COMPRIMENTO: 24 CM; LARGURA: 12 CM; ALTURA: 2,8 CM; DIMENSÕES GELO: 5 CM X 3 CM X 3,5 CM. COR TRANSPARENTE.	UNIDADE	30 – FEMA
18.	PEGADOR DE SALADAS E MASSAS INOX GRANDE 29 CM	UNIDADE	30 – FEMA
19.	KIT COZINHA CONTENDO 01 CONCHA + 01 COLHER DE ARROZ + 01 ESCUMADEIRA + 01 CONCHA + 01 GARFO DE PREPARO DE ALIMENTOS, TODOS EM AÇO INOX	UNIDADE	30 – FEMA
20.	JOGO DE PANEAS ANTIADERENTE: 01 CAÇAROLA COM TAMPA - DIÂMETRO: 22 CM ALTURA:10,5 CM CAPACIDADE: 3,55 LITROS; 01 CAÇAROLA COM TAMPA - DIÂMETRO: 20 CM ALTURA: 9,5 CM CAPACIDADE: 2,55 LITROS; 01 PANEAL COM TAMPA- DIÂMETRO: 18 CM ALTURA: 9 CM CAPACIDADE: 1,55 LITROS; 01 PANEAL COM TAMPA - DIÂMETRO: 16 CM ALTURA: 8 CM CAPACIDADE: 1,25 LITROS; 01 FRIGIDEIRA - DIÂMETRO: 22 CM ALTURA: 4,5 CM CAPACIDADE: 1,1 LITROS. COR: PRETA	UNIDADE	20 – FEMA
21.	ESCORREDOR DE LOUÇAS AÇO INOX 20 PRATOS, COM PORTA TALHERES DE AÇO INOX. AÇO INOXIDÁVEL. DIMENSÕES DO PRODUTO: 32,5P X 53L X 28,5A	UNIDADE	20 – FEMA 5 – UPA
22.	SACO 19 X 29 PAPEL KRAFT BRANCO – PACOTE COM 500 UNIDADES	PACOTE	12 – UPA 20 - FEMA
23.	SACO PLÁSTICO ZIP LOCK HERMÉTICO 5 X 7 CM – PACOTE COM 1.000 UNIDADES	PACOTE	250 – UPA
24.	AMARRILHO BRANCO – FECHO PLÁSTICO IDEAL PARA EMBALAGENS DE PÃES E OUTROS ALIMENTOS QUE NECESSITAM PERMANECER FECHADOS PARA MANTER SUA QUALIDADE. DIMENSÕES DE 8 CM, PACOTE 1 KG	PACOTE	40 – UPA



Fundação Educacional do Município de Assis

Campus “José Santilli Sobrinho”

25.	POTE PARA BOLACHA 3000ML – TAMPA ROSCA; FABRICADO EM POLIPROPILENO (PP), ATÓXICO, E LIVRE DE BISFENOL-A (BPA FREE)	UNIDADE	24 – UPA
26.	SUPORTE PORTA COPOS ESCORREDOR DE PAREDE PARA 30 COPOS	UNIDADE	5 – UPA

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. A aquisição de materiais de copa e cozinha é fundamental para assegurar o bom funcionamento das atividades diárias na Fundação Educacional do Município de Assis (FEMA) e na Unidade de Pronto Atendimento (UPA). Esses materiais são indispensáveis para o preparo e consumo de alimentos, garantindo a qualidade e a segurança alimentar tanto para os funcionários quanto para os usuários dessas instituições.

3.2. Razões para a Aquisição

3.2.1. Garantia de Segurança Alimentar

3.2.1.1. FEMA: A FEMA está substituindo e adquirindo novos itens para inaugurar um novo espaço social, que contará com uma cozinha equipada para que alimentos possam ser reaquecidos para o consumo local. A aquisição desses utensílios pode propiciar um ambiente agradável para seus frequentadores, oferecendo utensílios de consumo em geral.

3.2.1.2. UPA: Em uma unidade de saúde, a segurança alimentar é ainda mais crítica devido à vulnerabilidade dos pacientes. Utensílios de copa e cozinha de qualidade asseguram que os alimentos oferecidos aos pacientes e aos profissionais de saúde estejam livres de contaminações, prevenindo complicações e promovendo a recuperação dos pacientes.

3.2.2. Melhoria das Condições de Trabalho

3.2.2.1. Equipar adequadamente as áreas de copa e cozinha melhora as condições de trabalho de diversos profissionais. Na FEMA, isso contribui para a eficiência e a satisfação dos funcionários/professores. Na UPA, proporciona um ambiente mais organizado e funcional, essencial para a rotina intensa de uma unidade de saúde.



Fundação Educacional do Município de Assis

Campus “José Santilli Sobrinho”

3.2.3. Cumprimento das Normas Sanitárias

3.2.3.1. Tanto a FEMA quanto a UPA precisam estar em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pelos órgãos reguladores. A aquisição de materiais de copa e cozinha adequados é essencial para garantir que as práticas de manipulação e preparo de alimentos sigam os padrões exigidos, evitando sanções e garantindo a segurança de todos os usuários.

3.2.4. Promoção do Bem-Estar e Conforto

3.2.4.1. FEMA: Um ambiente de copa bem equipado proporciona conforto e bem-estar aos alunos e funcionários, facilitando a alimentação durante o período de permanência na instituição.

3.2.4.2. UPA: Para os pacientes, especialmente aqueles que precisam permanecer por longos períodos, e para os profissionais de saúde, um espaço de copa bem equipado é fundamental para momentos de descanso e alimentação, contribuindo para um ambiente mais humanizado e acolhedor.

3.2.5. Eficiência e Economia

3.2.5.1. A aquisição de materiais de qualidade e duráveis para a copa e cozinha contribui para a eficiência operacional e a economia a longo prazo, evitando reposições frequentes e desperdícios. Isso é particularmente importante em instituições públicas, onde a gestão eficiente dos recursos é essencial.

3.2.5.2. A aquisição de material de copa e cozinha para a FEMA e a UPA é uma medida essencial para assegurar a segurança alimentar, melhorar as condições de trabalho, cumprir normas sanitárias, promover o bem-estar e garantir a eficiência operacional dessas instituições. Solicitamos, portanto, a



Fundação Educacional do Município de Assis

Campus “José Santilli Sobrinho”

aprovação para a aquisição dos materiais necessários, garantindo a continuidade dos serviços com qualidade e segurança.

4. DA FORMA E DO PRAZO DE ENTREGA DO SERVIÇO

4.1. Os itens deverão ser entregues no local a ser indicado no EMPENHO. Os locais podem ser:

4.1.2. - FEMA:

4.1.2.1. Almoxarifado da FEMA (Bloco 03) – em horário comercial, somente em dias de semana - Avenida Getúlio Vargas nº 1.200 – Assis/SP

4.1.3. - UPA Ruy Silva

4.1.3.1. Almoxarifado da UPA – em horário comercial, somente em dias da semana - Rua Osmar Luchini nº 670 – Assis/SP

4.2. A contratada deverá fornecer os produtos necessários por sua conta, sem qualquer ônus ou encargo para a FEMA.

4.3. A entrega deverá ser de segunda a sexta-feira, das 09h às 16h. Informa-se ainda que a Instituição supramencionada não tem expediente aos sábados, domingos e feriados.

4.4. A entrega dos itens licitados deverá ser realizada em **ATÉ** 20 (vinte) dias corridos contados da transmissão do pedido para a Detentora.

5. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

5.1. O recebimento do objeto será conforme os critérios estabelecidos na Lei 14.133/2021, artigo 40, que trata do recebimento provisório e definitivo dos objetos contratados, mediante termos circunstanciados e após verificação da conformidade dos materiais com as especificações.

6. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1. A fiscalização do contrato e da execução dos serviços será realizada pela Seção de Serviços Gerais, com Vanusa Cadete da Silva como responsável. A fiscalização observará o cumprimento de todas as cláusulas contratuais, a

qualidade do trabalho realizado e a conformidade com os termos referenciados na Lei 14.133/21.

7. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de menor preço.

7.2. Para fins de habilitação, deverá a licitante comprovar os requisitos:

7.3. Habilitação Jurídica:

7.3.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

7.3.2. 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;

7.3.2.1. O objeto social do licitante deverá ser compatível como serviço a ser licitado, caso o objeto social do licitante seja incompatível com o serviço a ser licitado, este será considerado inabilitado para a execução dos serviços;

7.3.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.3.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.3.5. Declaração, em cumprimento da Lei 9.854/99, de que não emprega mão-de-obra de menores. Ou, empregando-a, cumpre disposição expressada no inciso I do § 3º do artigo 227 combinada com a norma estatuída no inciso XXXIII do artigo 7º, tudo da Constituição Federal.

7.4. Da Regularidade Fiscal e Trabalhista:

7.4.1. Prova no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);



Fundação Educacional do Município de Assis

Campus "José Santilli Sobrinho"

7.4.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

7.4.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

7.4.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

7.4.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

7.4.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida em todos os portais da Justiça do Trabalho na rede mundial de computadores (Tribunal Superior do Trabalho, Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho).

7.5. Qualificação Econômico-Financeira:

7.5.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, no máximo, 60 (sessenta) dias antes da data fixada para entrega das propostas:

7.5.1.1. as licitantes em recuperação judicial deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, na forma do art. 58 e do art. 162 da Lei n. 11.101/2005.

7.5.2. Os documentos que não tragam em seu bojo a data de validade serão considerados válidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias;



Fundação Educacional do Município de Assis

Campus “José Santilli Sobrinho”

7.5.3. Serão admitidas fotocópias sem autenticação cartorial dos documentos exigidos neste edital, desde que os respectivos originais sejam apresentados na reunião de abertura dos envelopes “documentação”;

7.5.4. Os documentos mencionados acima não poderão ser substituídos por qualquer tipo de protocolo.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. As obrigações da contratada incluem a entrega dos produtos dentro dos prazos estipulados, a garantia da qualidade de 01 (um) ano e a conformidade dos produtos com as especificações técnicas demandadas.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. As obrigações da contratante incluem o pagamento pelos produtos entregues conforme as condições estabelecidas em contrato, além de proporcionar as condições necessárias para que a contratada execute o serviço adequadamente.

10. DO PREÇO

10.1. O preço será definido com base em pesquisa de mercado, buscando a proposta mais vantajosa para a administração pública, considerando a melhor técnica e o menor custo, conforme artigo 28 da Lei 14.133/2021.

10.2. Justificativa do preço: A justificativa para o preço contratado baseia-se na análise de orçamentos coletados de diversos fornecedores, considerando a qualidade, a viabilidade e o custo-benefício dos materiais solicitados, em conformidade com os princípios de economicidade e eficiência.

11. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:

11.1. As condições e forma de pagamento serão detalhadas no contrato/ata de registro de preços, observado o disposto no artigo 55 da Lei 14.133/2021, que prevê prazos e critérios para pagamento, visando garantir a liquidez financeira e o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

12. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO



Fundação Educacional do Município de Assis

Campus “José Santilli Sobrinho”

12.1. A vigência do contrato será estabelecida com base nas necessidades da administração pública e na estimativa de consumo, sem exceder o limite temporal de 24 meses conforme determina o artigo 84 da Lei 14.133/2021.

13. DAS SANÇÕES APLICÁVEIS

13.1. As sanções aplicáveis em caso de inexecução ou execução parcial do contrato seguirão o disposto no artigo 6º da Lei 14.133/2021, podendo incluir advertência, multa, suspensão temporária ou declaração de inidoneidade.

14. DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. A rescisão contratual poderá ocorrer por acordo entre as partes, por ato unilateral da administração, por razões de interesse público, descumprimento das cláusulas contratuais ou extinção da empresa, conforme artigo 78 da Lei 14.133/2021.

Assis, 14 de agosto de 2024.

Hilário Vetore Neto
Diretor Executivo

Vanusa Cadete da Silva
Chefe de Departamento

Eduardo Aparecido de Souza
Chefe de Seção

Juliana De Nigris
Chefe de Seção