

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Aquisição de utensílios para as cozinhas da FUMEC, conforme especificação deste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Os atuais itens existentes nas unidades, pelo tempo de uso, já têm apresentado desgaste, sendo necessária a aquisição de novos produtos.

3. ESPECIFICAÇÕES

3.1. ESPECIFICAÇÃO PARA A BOLSA ELETRÔNICA DE COMPRAS - BEC:

Código BEC	Lote	Item	Descrição	Especificação	Quantidade
3165825	1	1	Cacarola de Aco Inox C/ Fundo Triplo,1,5 Litros,c/tampa 2mm	Especificação Técnica: Cacarola; de Aco Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 1,5 Litro; Com Diâmetro Mínimo de 16 Cm; Altura Mínima de Mínima de 13 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Aco Inox; Tampa Com Espessura Mínima de 2 Mm; Revestida de Alumínio;	30
		2	Cacarola.inox,fundo Triplo,1,8ls,16cm Diam,2 Asas Revest.tampa Vidro	Especificação Técnica: Cacarola; de Aco Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 1,8 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 16 Cm Fundo Interno (borda 18 Cm); Altura Mínima de 13,2 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Revestidas Com Silicone Antitermico, Com 2 Asas; Tampa Com Espessura Mínima de 0,2 Mm, de Vidro;	30
		3	Cacarola.inox,fundo Triplo,2,9ls,20cm Diam,2 Asas Revest.tampa Vidro	Especificação Técnica: Cacarola; de Aco Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 2,9 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 20cm Fundo, (borda 22,4 Cm); Altura Mínima de 13 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Revestidas Em Silicone Antitermico, Com 2 Asas; Tampa Com Espessura Mínima de 2 Mm, de Vidro;	30
		4	Cacarola.inox,fundo Triplo,3,6ls,20cm Diam,2 Asas Revest.tampa Vidro	Especificação Técnica: Cacarola; de Aco Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 3,6 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 20 Cm; Altura Mínima de 16,8 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Revestimento Com Silicone Antitermico, 2 Asas; Tampa Com Espessura Mínima de 0,2 Mm, de Vidro;	30
3165833	2	1	Panela Aco Inox, Fundo Triplo, Com Tampa,6,1 Litros	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo, Com Tampa; Capacidade Mínima para 6.1 L; Diâmetro Mínimo de 24 Cm; Altura Mínima de 23 Cm; Com Espessura Mínima de 0,5mm, Com Tampa;	30

	2	Panela Aco Inox, Fundo Triplo, 11,9 Litros, 30,4 Cm de Largura	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 11,9 Litros; Diâmetro Mínimo de 30,4 Cm de Largura; Altura Mínima de 26; Com Espessura Mínima de 0,5mm, Com Tampa; Cabo de Com Cabo;	30	
	3	Panela Aco Inox, 2 Litros, Diam. 14 Cm, cabo Em Silicone, sem Tampa	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 2 Litros; Diâmetro Mínimo de 14 Cm; Altura Mínima de (185 x 156 x 147) mm (comp x Larg x Alt); Com Espessura Mínima de 0,70 Mm; Cabo de Silicone, Sem Tampa, Panela Tipo Fervedor; Revestida de Antiaderente;	30	
	4	Panela Aco Inox, fundo Triplo, 1,5 l	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 1.5 L; Diâmetro Mínimo de 20 Cm; Altura Mínima de 15,3 Cm; Com Espessura Mínima de 0,5mm, Com Tampa;	30	
	5	Panela de Pressao, Aco Inox, Fundo Triplo, 6ls, Valcula, 24, 7cm Diam.	Panela de Pressao; de Aco Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 6 Litros; Com Fechamento Externo; Contendo Valvula de Escape e Seguranca; Com Diâmetro Mínimo de 24,7 Cm; Altura Mínima de 23,1 Cm; Cabo de Baquelite; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Nbr 11823, Manual Em Portugues, Garantia Mínima 1 ano a Partir Da Data de Entrega do Produto;	30	
	6	Panela, aco Inox, fundo Triplo, 1,5l, 16cm Diâmetro, cabo e Tampa	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 1,5 L; Diâmetro Mínimo de 16 Cm; Altura Mínima de 10,8 Cm; Com Espessura Mínima de 0,5mm; Cabo de Com Cabo; Tampa Com Espessura Mínima Com Tampa;	30	
	5877733	3	1	Colher de Cozinha-refeicao Em Aco Inox, (43x23x197) Mm	Colher de Cozinha-refeicao; de Mesa P/ Sopa; Em 100% Aco Inox, acabamento Em Alto Brilho, Bordas Arredondadas e Bojo Em Formato Simetrico; Medindo No Mínimo (43x23x197) Mm (lxaxc); Espessura Mínima de 2,00 Mm; Com Cabo de Inox;
2			Garfo de Cozinha 100% Aço Inox, (28x17x198)mm	Garfo de Cozinha; de Mesa; Em 100% Aço Inox, Acabamento Em Alto Brilho; Medindo No Mínimo (28x17x198)mm, (lxaxc); Espessura Mínima de 2,00 Mm, Com Cabo Em Aço Inox;	2000
3			Faca de Cozinha de Mesa, Em Aco Aisi 430, medindo Min. 211mm	Especificação Técnica: Faca de Cozinha; de Mesa; Em Aco Aisi 430; Medindo No Mínimo 211 Mm; Espessura Mínima de 2,5mm; Com Cabo de Aco Inox; Ponta Arredondada, Cabo de No Mínimo 102mm; Lamina e Cabo Monobloco, Sem Emendas; Garantia Mínima de 03 Meses Apos Entrega;	2000
4			Colher, de Arroz, Em Aco	Especificação Técnica: Colher de Cozinha-refeicao; de Arroz; Em Aco Aisi 430; Medindo No Mínimo 90 Mm de Comprimento e 60 Mm de Largura; Espessura Mínima de 2 Mm; Com Cabo de No Mínimo 24,5 Cm;	40
5			Concha, para Feijao Em Aco Inox, de 0,5 Litro	Especificação Técnica: Concha; para Feijao; Em Aco Inox, Sem Borda, Peca Unica, Sem Juncao Entrecabo e Concha; Medindo No Mínimo 30 Cm de Diâmetro, Cabo de 40 Cm, Capacidade de 0,5 Litro; Espessura Mínima de 5 Mm; Com Cabo Em Aco Inox; Sem Decoracao;	40
6			Conjunto de Facas para Cozinha Em Aco Inox Com 6 Pecas, 1 Tabua P/corte	Conjunto de Facas para Cozinha; Em Aco Inox; Com 6 Pecas; Composto de 1 Faca de Carne 8", 1 Faca de Pao 8", 1 Faca de Lardear 8", 1 Faca de Cozinha 5"; 1	40

			Faca de Legume 3,5" e 1 Garfo 6"; Acessorio 1 Tabua para Corte Em Polipropileno Medindo (alt.25,3xlarg.17,7)cm;		
	7	Garfo P/cozinha,trinchante Em Aco Inox,(45)cm,espes.(2,6)mm	Especificação Técnica: Garfo P/cozinha; Em Aco Inox Aisi 420; Medindo No Minimo (45)cm; Espessura Minima de (2,6)mm; Com Cabo de Madeira; Natural;	40	
	8	Pegador Em Aco Inox, Multiuso Com Pontas, 182mm de Comprimento	Especificação Técnica: Pegador; Em Aço Inox, Acabamento Em Brilho, Com Pontas; para Multiuso; Medindo No Minimo 28 Mm de Altura, 47 Mm de Largura, 182 Mm de Comprimento;	40	
	9	Escumadeira, Aci Inox, 10, 5cm Diam., 30cm Cabo, 6mm Espess, S/decoracao	Escumadeira; de Aco Inox 304; Medindo No Minimo (10,5 x 30)cm (diam.x Cabo); Espessura Minima de (6)mm; Sem Decoracao;	40	
5877741	4	1	Caneca Aco Inox, Fervedor de Agua, Fundo Triplo, 2 Litros, Diametro 14cm	Caneca; de Aco Inox, Fervedor de Agua, Fundo Triplo; Capacidade Minima para 2 Litros; Com Diametro Minimo de 14 Cm; Altura Minima de 13.1; Com Espessura Minima de 0,7; Alca Baquelite Antitermico;	30
		2	Caneca de Aluminio, Capacidade(4, 5l), Espessura(2, 0mm), C/cabo Baquelite	Caneca; de Aluminio; Capacidade Minima para (4,5l); Com Diametro Minimo de (18,0 Cm); Altura Minima de (18,0 Cm); Com Espessura Minima de (2,0mm); Alca Baquelite;	30
		3	Caneca em vidro temperado com capacidade mínima de 200 ml	Caneca em vidro temperado com capacidade mínima de 200 ml	2000
		4	Escorredor de Cozinha Aco Cromado,(63 x 43 x 16)cm,48 Copos	Especificação Técnica: Escorredor de Cozinha; de Aco Cromado; Medindo No Minimo (63 x 43 x 16)cm (a x l x Prof.); Com Compartimento para Escorrer 48 Copos; Parte Inferior Lisa, Com Orificios para Vazar Agua; Com Base de Parede; Cromado;	30
		5	Escorredor de pratos	Escorredor de pratos em aço inox, com capacidade para no mínimo 80 pratos, de bancada, com dois andares	30
		6	Jarra, Aco Inox, 2000 Ml, Com Tampa	Especificação Técnica: Jarra; de Aco Inox; Capacidade Minima para 2000 Ml; Com Diametro Minimo de 160,0 Mm; Altura Minima de 180,0 Mm; Com Tampa;	30
		7	Prato de Vidro, Temperado, Diam.225mm, Alt.29, Fundo, Branco	Prato de Vidro; Diametro Minimo de 225 Mm; Com Altura Minima de 29 Mm; Tipo Fundo; Branco; de Vidro Temperado Resistentente a Choques Termicos e Mecanicos;	2000
		8	Caixa Organizadora, 32,5 x 23,5 x 15,5 Cm, 7,5 Litros	Especificação Técnica: Caixa Organizadora; Em Polipropileno; Medindo Aproximadamente 32,5 x 23,5 x 15,5 Cm (cxlxa); Tampa e Trava; Na Cor Cristal Transparente; para Acondicionamento de Materiais Diversos; Com Capacidade de 7,5 Litros;	30
		9	Bacia, P/ 20 Litros	Especificação Técnica: Bacia; de Polipropileno; Com Diametro 50 Cm; Com Altura 13 Cm; Com Capacidade 20 Litros; Na Cor Vermelha;	30
3336891	5	1	Bandeja Polipropileno 48 x 33 x 2,3 Cm Retangular Bege	Especificação Técnica: Bandeja; de Polipropileno; Medindo 48 x 33 x 2,3 Cm (c x l x A); No Formato Retangular; Com Abas Laterais; Cor Bege; Fundo Antiderrapante;	2000
		2	Cortador de Legumes Em Aco Inox Escovado,12 Laminas,(210 x 180)mm	Especificação Técnica: Cortador de Legumes/frutas; Em Aco Inox Escovado, para Fatiar Manualmente Tomates e Legumes Pre Cozidos); Com 12 Laminas	30

				Inox 304 e Lamina de Apoio para Legumes; Com Alca de Apoio, Medindo No Mínimo (210 x 180)mm (axl); Base de Mesa Movei;	
		3	Ralador Em Aco Inox,4 Faces,s/manivela,(24 x 11 x 8)cm	Ralador; para Uso Profissional, para Ralar Legumes, Frutas e Queijos; Modelo Manual Com 4 Faces de Cortes Diferentes, Entre Elas Um Cortador; Sem Manivela; Corpo Em Aco Inox; Medindo No Mínimo (24 x 11 x 8)cm (axl) Com Tolerancia de 10% +/-; Pegador Em Aço; Com Garantia Mínima de 6 Meses Contra Defeitos de Fabricação Após a Entrega do Produto;	30
		4	Luva Termica de Cozinha,de Silicone,tamanho Unico,formato Bico de Pato	Especificação Técnica: Luva Termica de Cozinha; de Silicone; No Tamanho Unico Cano Longo; Devendo Resistir a Temperaturas de 250 Graus, Com Protecao Termica Contra Calor; Espessura Mínima Pussui Arranhadura Na Palma Da Mao; Impermeavel; No Formato de Bico de Pato;	30
		5	Termometro Digital, Tipo Espeto, de -50 a 300°C; Resolucao: 0, 1°C	Termometro Digital; Faixa de -50 a 300°C; de -50 a 300°C; Precisao: +/-1°C; Resolucao: 0,1°C; --; Resistente a Agua; Alimentacao Alimentacao Por Bateria; Tipo Espeto, Haste de Inox de 115mm a 150mm, Com Protetor de Haste; Utilizado para Monitoramento de Processos; Com Manual Em Portugues; Garantia Mínima de 12 Meses;	15
3753034	6	6	Processador de Alimento Indl,em Aco,bivolt,1/2cv,360rpm	Especificação Técnica: Processador de Alimento; Industrial; Base de Aco Inox; Lamina Em Aco Inox; Tensao de Alimentacao para Bivolt; Controle Com Velocidade Mínima de 360 Rpm; Capacidade de Producao de No Mínimo 250kg/h; Potencia de No Mínimo 1/2cv; Acessorio Com 06 Cortadores, Sendo 01 Ralador, 02 Fatiadores, 03 Desfiadores e 01 Recipiente; Com Garantia Mínima de 12 Meses Apos a Entrega do Equipamento; Sistema de Garantia No Balcao;	12

3.2. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

- 3.2.1. Os produtos deverão ser novos, acondicionados em suas embalagens originais e lacradas pelo fabricante.
- 3.2.2. Os modelos ofertados deverão estar em linha de produção, sem previsão de encerramento, até a data de entrega da proposta, e de acordo com as especificações técnicas definidas neste Termo de Referência.

3.3. PRAZO DE ENTREGA

- 3.3.1. A entrega deverá ser feita no prazo máximo de **20 (vinte) dias** corridos, a contar do dia imediatamente seguinte ao do recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pela FUMEC, que poderá ser enviada por meio eletrônico.

3.4. LOCAL DE ENTREGA:

- 3.4.1. As entregas deverão ser realizadas no endereço indicado pela FUMEC na Ordem de Fornecimento, dentro do município de Campinas/SP.

3.5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 3.5.1. A licitante vencedora se responsabilizará pelo transporte, entrega, carregamento e descarregamento dos produtos no local de entrega.
- 3.5.2. Os insumos deverão ser acondicionados (embalados) de forma a não acarretar danos no transporte e/ou entrega.
- 3.5.3. Para recebimento dos itens, após inspeção visual, será emitido o Termo de Recebimento Provisório.
- 3.5.4. Após a emissão do Termo de Recebimento Provisório, a FUMEC terá 05 (cinco) dias úteis para testes, ocasião em que se verificará se os itens atendem completamente a todas as especificações e condições compreendendo a verificação das marcas, modelos e fabricantes, bem como se as características específicas correspondem àquelas solicitadas neste Termo de Referência.
- 3.5.5. A reprovação de qualquer insumo interromperá a fluência do prazo para recebimento definitivo, até que seja providenciada a solução do problema (substituição) no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da notificação expedida pela FUMEC.
- 3.5.6. Procedida à conferência, a consequente aceitação será feita definitivamente pela FUMEC, mediante certidão do servidor responsável pelo recebimento.
- 3.5.7. Se no ato da entrega dos produtos a Nota Fiscal/Fatura não for aceita pela FUMEC devido a irregularidades em seu preenchimento, esta será devolvida para as necessárias correções, passando a contar o prazo do recebimento provisório, 05 (cinco) dias úteis, a partir da data de sua reapresentação.

3.6. DA GARANTIA

- 3.6.1. Para fins de garantia deverá atender o período de 12 (doze) meses da data do recebimento dos produtos.
- 3.6.2. As chamadas para execução da Garantia deverão ser atendidas em até 24 (vinte e quatro) horas no local onde se encontram os equipamentos, com solução do problema em até 21 (vinte e um) dias corridos. Caso seja necessário um prazo maior para a solução do problema, a licitante vencedora deverá justificar por escrito previamente, informando também o prazo estimado para solução.
- 3.6.3. A Garantia deverá ser executada deixando os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, com suas características originais mantidas.
- 3.6.4. A licitante vencedora deverá oferecer na proposta o telefone/email de suporte para abertura e acompanhamento dos chamados técnicos da empresa prestadora do serviço de de Garantia.
- 3.6.5. Caso ocorra mais de 2 (duas) incidências de defeito em um mesmo equipamento em período igual ou inferior a um mês, o mesmo deverá ser substituído por outro com características iguais ou superiores, em prazo não superior a 10 (dez) dias.
- 3.6.6. Caso seja necessária a substituição de componentes considerados estratégicos ao funcionamento do equipamento, o fato deverá ser comunicado e aprovado pela FUMEC.
 - 3.6.6.1. Os componentes instalados em substituição aos danificados deverão ter características iguais aos originais do equipamento. Caso sejam utilizados componentes com características superiores não haverá ônus adicional para a FUMEC.
- 3.6.7. A licitante vencedora deverá emitir relatório técnico indicando os procedimentos realizados e os equipamentos que passaram pela manutenção corretiva.
- 3.6.8. Aplicam-se às condições de garantia as disposições do Código Civil e do Código de Defesa do Consumidor.
- 3.6.9. A manutenção corretiva (garantia) dar-se-á, por solicitação da FUMEC, sem ônus para a mesma, quando for verificado qualquer

defeito ocasional dos equipamentos, dentro do período da garantia, desde que não motivados por negligência, mau uso ou imperícia, podendo haver a substituição de peças ou componentes defeituosos ou desgastados.

4. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

- 4.1. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para a FUMEC, incluindo o pagamento de taxas e emolumentos, seguros, impostos, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer despesas referentes à execução do objeto deste Termo de Referência, além de ficar sob sua integral responsabilidade a observância das leis trabalhistas, previdenciárias e fiscais, assim como os registros, seguros contra riscos de acidentes do trabalho, impostos e outras providências e obrigações necessárias à execução do objeto deste Termo de Referência.
- 4.2. Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a legislação sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os E.P. I. s básicos de segurança, decorrentes da execução do objeto deste Termo de Referência.
- 4.3. Responder por quaisquer danos, de qualquer natureza, que venha a sofrer seus empregados, ou terceiros, em razão de acidente de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de preposto ou de quem em seu nome agir, decorrentes da execução do objeto deste Termo de Referência.
- 4.4. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução do objeto deste Termo de Referência, por danos resultantes de caso fortuito ou força maior, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções dos bens da FUMEC, de seus funcionários, seus alunos ou de terceiros.
- 4.5. Comunicar imediatamente à FUMEC qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique durante a execução do objeto deste Termo de Referência.
- 4.6. Substituir o pessoal cuja presença no local dos serviços for julgada inconveniente pela FUMEC.
- 4.7. Indicar um preposto devidamente habilitado, com poderes para representá-lo em tudo o que se relacionar com os serviços prestados.

- 4.8. Disponibilizar número de celular de contato para casos emergenciais.
- 4.9. Comunicar à FUMEC, por escrito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência, bem como apresentar documentos comprobatórios.
- 4.10. Entregar os materiais no prazo, condições e local indicado, sujeitando-se no que couber às leis do consumidor.
- 4.11. Fornecer produtos dentro da validade mínima, conforme especificado em cada item.
- 4.12. Proceder à entrega dos produtos, devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando na embalagem a marca, destino, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência.
- 4.13. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus produtos no transporte e substituí-los.
- 4.14. Substituir imediatamente todo e qualquer material fornecido com defeito de fabricação ou fora da validade mínima da data de entrega, sem custo adicional para a FUMEC.
- 4.15. Substituir imediatamente todo e qualquer material fornecido que não atenda às especificações deste Termo de Referência ou na Proposta da empresa vencedora, sem custo adicional para a FUMEC
 - 4.15.1. A FUMEC, através do setor responsável, fará a verificação da conformidade dos materiais com as especificações constantes deste Termo de Referência ou na Proposta da empresa vencedora.
 - 4.15.2. O material que for entregue em desacordo com o especificado no Termo de Referência ou na Proposta da empresa vencedora, será rejeitado parcial ou totalmente, conforme o caso.

5. OBRIGAÇÕES DA FUMEC

- 5.1. Fornecer todos os elementos e informações necessários à prestação de serviços relacionados à perfeita execução do objeto deste Termo de Referência.
 - 5.2. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados.
 - 5.3. Aplicar penalidades, quando for o caso.
-

- 5.4. Rejeitar, no todo ou em parte, o item a ser entregue em desacordo com as especificações e obrigações que constam neste Termo de Referência.

6. SUBCONTRATAÇÃO

- 6.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Termo de Referência.

7. PROPOSTA

- 7.1. Será considerado vencedor o proponente que apresentar o MENOR PREÇO POR **LOTE**.

Lote	Item	Descrição	Especificação	Quantidade	Valor unitário	Valor total
3165825	1	Cacarola de Aço Inox C/ Fundo Triplo, 1,5 Litros, c/tampa 2mm	Especificação Técnica: Cacarola; de Aço Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 1,5 Litro; Com Diâmetro Mínimo de 16 Cm; Altura Mínima de Mínima de 13 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Aço Inox; Tampa Com Espessura Mínima de 2 Mm; Revestida de Alumínio;	30		
	2	Cacarola.inox,fundo Triplo,1,8ls,16cm Diam,2 Asas Revest.tampa Vidro	Especificação Técnica: Cacarola; de Aço Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 1,8 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 16 Cm Fundo Interno (borda 18 Cm); Altura Mínima de 13,2 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Revestidas Com Silicone Antitermico, Com 2 Asas; Tampa Com Espessura Mínima de 0,2 Mm, de Vidro;	30		
	3	Cacarola.inox,fundo Triplo,2,9ls,20cm Diam,2 Asas Revest.tampa Vidro	Especificação Técnica: Cacarola; de Aço Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 2,9 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 20cm Fundo, (borda 22,4 Cm); Altura Mínima de 13 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Revestidas Em Silicone Antitermico, Com 2 Asas; Tampa Com Espessura Mínima de 2 Mm, de Vidro;	30		
	4	Cacarola.inox,fundo Triplo,3,6ls,20cm Diam,2 Asas Revest.tampa Vidro	Especificação Técnica: Cacarola; de Aço Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 3,6 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 20 Cm;	30		

			Altura Mínima de 16,8 Cm; Com Espessura Mínima de 0,7 Mm; Asa de Revestimento Com Silicone Antitérmico, 2 Asas; Tampa Com Espessura Mínima de 0,2 Mm, de Vidro;			
3165833	1	Panela Aco Inox, Fundo Triplo, Com Tampa,6,1 Litros	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo, Com Tampa; Capacidade Mínima para 6.1 L; Diâmetro Mínimo de 24 Cm; Altura Mínima de 23 Cm; Com Espessura Mínima de 0,5mm, Com Tampa;	30		
	2	Panela Aco Inox, Fundo Triplo,11,9 Litros,30,4 Cm de Largura	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 11,9 Litros; Diâmetro Mínimo de 30,4 Cm de Largura; Altura Mínima de 26; Com Espessura Mínima de 0,5mm, Com Tampa; Cabo de Com Cabo;	30		
	3	Panela Aco Inox,2 Litros, Diam. 14 Cm,cabo Em Silicone,sem Tampa	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 2 Litros; Diâmetro Mínimo de 14 Cm; Altura Mínima de (185 x 156 x 147)mm (comp x Larg x Alt); Com Espessura Mínima de 0,70 Mm; Cabo de Silicone, Sem Tampa, Panela Tipo Fervedor; Revestida de Antiaderente;	30		
	4	Panela Aco Inox,fundo Triplo, 1,5 l	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 1.5 L; Diâmetro Mínimo de 20 Cm; Altura Mínima de 15,3 Cm; Com Espessura Mínima de 0,5mm, Com Tampa;	30		
	5	Panela de Pressao, Aco Inox, Fundo Triplo, 6ls, Valcula, 24, 7cm Diam.	Panela de Pressao; de Aco Inox, Com Fundo Triplo; Com Capacidade Mínima para 6 Litros; Com Fechamento Externo; Contendo Valvula de Escape e Seguranca; Com Diâmetro Mínimo de 24,7 Cm; Altura Mínima de 23,1 Cm; Cabo de Baquelite; e Suas Condiçoes Deverao Estar de Acordo Com a Nbr 11823, Manual Em Portugues, Garantia Mínima 1ano a Partir Da Data de Entrega do Produto;	30		
	6	Panela,aco Inox,fundo Triplo,1,5l,16cm Diâmetro,cabo e Tampa	Especificação Técnica: Panela; de Aco Inox, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 1,5 L; Diâmetro Mínimo de 16 Cm; Altura Mínima de 10,8 Cm; Com Espessura Mínima de 0,5mm; Cabo de Com Cabo; Tampa Com Espessura Mínima Com Tampa;	30		
5877733	1	Colher de Cozinha-refeicao Em Aco Inox, (43x23x197) Mm	Colher de Cozinha-refeicao; de Mesa P/ Sopa; Em 100% Aco Inox,acabamento Em Alto Brilho,	2000		

		Bordas Arredondadas e Bojo Em Formato Simetrico; Medindo No Minimo (43x23x197) Mm (lxaxc); Espessura Minima de 2,00 Mm; Com Cabo de Inox;			
2	Garfo de Cozinha 100% Aço Inox, (28x17x198)mm	Garfo de Cozinha; de Mesa; Em 100% Aço Inox, Acabamento Em Alto Brilho; Medindo No Minimo (28x17x198)mm,(lxaxc); Espessura Minima de 2,00 Mm, Com Cabo Em Aço Inox;	2000		
3	Faca de Cozinha de Mesa, Em Aco Aisi 430,medindo Min. 211mm	Especificação Técnica: Faca de Cozinha; de Mesa; Em Aco Aisi 430; Medindo No Minimo 211 Mm; Espessura Minima de 2,5mm; Com Cabo de Aco Inox; Ponta Arredondada, Cabo de No Minimo 102mm; Lamina e Cabo Monobloco, Sem Emendas; Garantia Minima de 03 Meses Apos Entrega;	2000		
4	Colher, de Arroz, Em Aco	Especificação Técnica: Colher de Cozinha-refeicao; de Arroz; Em Aco Aisi 430; Medindo No Minimo 90 Mm de Comprimento e 60 Mm de Largura; Espessura Minima de 2 Mm; Com Cabo de No Minimo 24,5 Cm;	40		
5	Concha, para Feijao Em Aco Inox, de 0,5 Litro	Especificação Técnica: Concha; para Feijao; Em Aco Inox, Sem Borda, Peca Unica, Sem Juncao Entrecabo e Concha; Medindo No Minimo 30 Cm de Diametro, Cabo de 40 Cm, Capacidade de 0,5 Litro; Espessura Minima de 5 Mm; Com Cabo Em Aco Inox; Sem Decoracao;	40		
6	Conjunto de Facas para Cozinha Em Aco Inox Com 6 Pecas, 1 Tabua P/corte	Conjunto de Facas para Cozinha; Em Aco Inox; Com 6 Pecas; Composto de 1 Faca de Carne 8", 1 Faca de Pao 8", 1 Faca de Lardear 8", 1 Faca de Cozinha 5"; 1 Faca de Legume 3,5" e 1 Garfo 6"; Acessorio 1 Tabua para Corte Em Polipropileno Medindo (alt.25,3xlarg.17,7)cm;	40		
7	Garfo P/cozinha,trinchante Em Aco Inox,(45)cm,espes.(2,6)mm	Especificação Técnica: Garfo P/cozinha; Em Aco Inox Aisi 420; Medindo No Minimo (45)cm; Espessura Minima de (2,6)mm; Com Cabo de Madeira; Natural;	40		
8	Pegador Em Aco Inox, Multiuso Com Pontas, 182mm de Comprimento	Especificação Técnica: Pegador; Em Aço Inox, Acabamento Em Brilho, Com Pontas; para Multiuso; Medindo No Minimo 28 Mm de Altura, 47 Mm de Largura, 182 Mm de Comprimento;	40		
9	Escumadeira, Aci Inox, 10, 5cm Diam., 30cm Cabo, 6mm Espess, S/decoracao	Escumadeira; de Aco Inox 304; Medindo No Minimo (10,5 x 30)cm (diam.x Cabo); Espessura Minima de (6)mm; Sem Decoracao;	40		

5877741	1	Caneca Aco Inox, Fervedor de Agua, Fundo Triplo, 2 Litros, Diâmetro 14cm	Caneca; de Aço Inox, Fervedor de Água, Fundo Triplo; Capacidade Mínima para 2 Litros; Com Diâmetro Mínimo de 14 Cm; Altura Mínima de 13.1; Com Espessura Mínima de 0,7; Alca Baquelite Antitermico;	30		
	2	Caneca de Alumínio, Capacidade(4, 5l), Espessura(2, 0mm), C/cabo Baquelite	Caneca; de Alumínio; Capacidade Mínima para (4,5l); Com Diâmetro Mínimo de (18,0 Cm); Altura Mínima de (18,0 Cm); Com Espessura Mínima de (2,0mm); Alca Baquelite;	30		
	3	Caneca em vidro temperado com capacidade mínima de 200 ml	Caneca em vidro temperado com capacidade mínima de 200 ml	2000		
	4	Escorredor de Cozinha Aço Cromado,(63 x 43 x 16)cm,48 Copos	Especificação Técnica: Escorredor de Cozinha; de Aço Cromado; Medindo No Mínimo (63 x 43 x 16)cm (a x l x Prof.); Com Compartimento para Escorrer 48 Copos; Parte Inferior Lisa, Com Orifícios para Vazar Água; Com Base de Parede; Cromado;	30		
	5	Escorredor de pratos	Escorredor de pratos em aço inox, com capacidade para no mínimo 80 pratos, de bancada, com dois andares	30		
	6	Jarra, Aço Inox, 2000 ML, Com Tampa	Especificação Técnica: Jarra; de Aço Inox; Capacidade Mínima para 2000 ML; Com Diâmetro Mínimo de 160,0 Mm; Altura Mínima de 180,0 Mm; Com Tampa;	30		
	7	Prato de Vidro, Temperado, Diam.225mm, Alt.29, Fundo, Branco	Prato de Vidro; Diâmetro Mínimo de 225 Mm; Com Altura Mínima de 29 Mm; Tipo Fundo; Branco; de Vidro Temperado Resistente a Choques Térmicos e Mecânicos;	2000		
	8	Caixa Organizadora, 32,5 x 23,5 x 15,5 Cm, 7,5 Litros	Especificação Técnica: Caixa Organizadora; Em Polipropileno; Medindo Aproximadamente 32,5 x 23,5 x 15,5 Cm (cxlxa); Tampa e Trava; Na Cor Cristal Transparente; para Acondicionamento de Materiais Diversos; Com Capacidade de 7,5 Litros;	30		
	9	Bacia, P/ 20 Litros	Especificação Técnica: Bacia; de Polipropileno; Com Diâmetro 50 Cm; Com Altura 13 Cm; Com Capacidade 20 Litros; Na Cor Vermelha;	30		
3336891	1	Bandeja Polipropileno 48 x 33 x 2,3 Cm Retangular Bege	Especificação Técnica: Bandeja; de Polipropileno; Medindo 48 x 33 x 2,3 Cm (c x l x A); No Formato Retangular; Com Abas Laterais; Cor Bege; Fundo Antiderrapante;	2000		
	2	Cortador de Legumes Em Aço Inox Escovado,12 Laminas,(210 x 180)mm	Especificação Técnica: Cortador de Legumes/frutas; Em Aço Inox Escovado, para Fatiar Manualmente Tomates e Legumes Pre Cozidos); Com 12 Laminas Inox 304 e Lamina	30		

			de Apoio para Legumes; Com Alca de Apoio, Medindo No Mínimo (210 x 180)mm (axl); Base de Mesa Movei;			
	3	Ralador Em Aco Inox,4 Faces,s/manivela,(24 x 11 x 8)cm	Ralador; para Uso Profissional, para Ralar Legumes, Frutas e Queijos; Modelo Manual Com 4 Faces de Cortes Diferentes, Entre Elas Um Cortador; Sem Manivela; Corpo Em Aco Inox; Medindo No Minimo (24 x 11 x 8)cm (axl) Com Tolerancia de 10% +/-; Pegador Em Aço; Com Garantia Minima de 6 Meses Contra Defeitos de Fabricação Após a Entrega do Produto;	30		
	4	Luva Termica de Cozinha,de Silicone,tamanho Unico,formato Bico de Pato	Especificação Técnica: Luva Termica de Cozinha; de Silicone; No Tamanho Unico Cano Longo; Devendo Resistir a Temperaturas de 250 Graus, Com Protecao Termica Contra Calor; Espessura Minima Pussui Arranhadura Na Palma Da Mao; Impermeavel; No Formato de Bico de Pato;	30		
	5	Termometro Digital, Tipo Espeto, de -50 a 300°C; Resolucao: 0, 1°C	Termometro Digital; Faixa de -50 a 300°C; de -50 a 300°C; Precisaõ: +/- 1°C; Resolucao: 0,1°C; --; Resistente a Agua; Alimentacao Alimentacao Por Bateria; Tipo Espeto, Haste de Inox de 115mm a 150mm, Com Protetor de Haste; Utilizado para Monitoramento de Processos; Com Manual Em Portugues; Garantia Minima de 12 Meses;	15		
3753034	6	Processador de Alimento Indl,em Aco,bivolt,1/2cv,360rpm	Especificação Técnica: Processador de Alimento; Industrial; Base de Aco Inox; Lamina Em Aco Inox; Tensao de Alimentacao para Bivolt; Controle Com Velocidade Minima de 360 Rpm; Capacidade de Producao de No Minimo 250kg/h; Potencia de No Minimo 1/2cv; Acessorio Com 06 Cortadores, Sendo 01 Ralador, 02 Fatiadores, 03 Desfiadores e 01 Recipiente; Com Garantia Minima de 12 Meses Apos a Entrega do Equipamento; Sistema de Garantia No Balcao;	12		

7.2. No preço, deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos referentes à execução do objeto deste Termo de Referência.

7.3. A proposta de preço deverá conter discriminação detalhada do produto que está sendo oferecido, com a marca, a quantidade solicitada, o valor unitário, o valor total, além do prazo de vencimento da proposta e o

prazo de entrega, bem como o número da conta corrente, a agência e o nome do banco do proponente.

7.4. O prazo de validade das propostas apresentadas será de **90 (noventa)** dias corridos, contados da data limite de sua apresentação.

7.5. Deverá ser entregue, juntamente à proposta, LITERATURA TÉCNICA (manuais, catálogos, folhetos, prospectos) em português ou se em outro idioma acompanhado de tradução, com o desenho ou fotografia e descrição detalhada das características técnicas do item cotado, para verificação da compatibilidade com as especificações solicitadas neste Termo de Referência.

7.5.1. Sua não apresentação acarretará na desclassificação da proposta.

8. AMOSTRA

8.1. O técnico da FUMEC avaliará durante a sessão, com base na documentação técnica apresentada se a(s) licitante(s) classificada(s) em primeiro lugar para o respectivo item deverá(ão) apresentar amostra(s) na fase de Aceitabilidade de Preços (nos termos do Comunicado BEC nº 04/2016), momento em que a sessão do Pregão poderá ser suspensa para este fim.

8.2. A entrega das amostras solicitadas pelo técnico deverá ser efetuada em até 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da sessão do pregão no endereço da Sede da FUMEC, localizado na Rua Antonio Cesarino, 985 – Centro – Campinas/SP - CEP 13015-291. Horário de entrega: de segunda à sexta-feira, a combinar com o responsável, através do telefone (19) 3519-4300.

8.3. As amostras deverão ser entregues devidamente identificadas com o número da licitação, número do item correspondente e nome da empresa.

8.4. A licitante deverá encaminhar uma amostra de cada equipamento para análise detalhada no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sendo que o não atendimento das especificações ou a sua não entrega resultará na desclassificação da licitante.

8.4.1. O equipamento após a análise será devolvido à licitante em caso de inconformidade com as especificações, ou fará parte do

quantitativo da primeira ordem de fornecimento, em caso de aprovação.

- 8.5. A FUMEC terá o prazo de até 05 (dias) úteis a contar da data de recebimento da amostra, para avaliação.
- 8.6. A rejeição da amostra poderá ser considerada pela FUMEC como inexecução total do fornecimento e, portanto, sujeita às penalidades previstas nos instrumentos pertinentes.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 9.1. A licitante deverá apresentar um ou mais Atestado(s) de Capacidade Técnica em papel timbrado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a LICITANTE forneceu os serviços compatíveis com as características previstas na descrição deste Termo de Referência, assim considerados 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) da execução pretendida (Súmula 24 do TCE).
 - 9.1.1. Admitir-se-á a somatória dos quantitativos de atestados, desde que comprovada que o fornecimento do produto tenha sido executado concomitantemente.

10. REAJUSTE

- 10.1. Os preços ofertados permanecerão fixos e irreajustáveis.

11. FISCALIZAÇÃO

- 11.1. A FUMEC, efetuará a fiscalização da execução do objeto deste Termo de Referência, solicitando informações adicionais sempre que julgar conveniente, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados.
- 11.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado à FUMEC o direito de verificar e exigir a perfeita execução do objeto deste Termo de Referência em todos os termos e condições.
- 11.3. A ação ou omissão, total ou parcial, do órgão fiscalizador não eximirá a vencedora da licitação da total responsabilidade de executar os serviços, com toda cautela e boa técnica.

12. CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

- 12.1. A nota fiscal deverá ser apresentada para cada solicitação realizada.

- 12.2. A nota fiscal referente ao objeto executado para a FUMEC deverá ser encaminhada ao Setor de Gestão de Contratos e Convênios – FUMEC, através do e-mail: fumec.gestaodecontratos@campinas.sp.gov.br.
- 12.3. A FUMEC terá o prazo de 5 (dias) dias úteis, a contar da apresentação da nota fiscal para aceitá-la ou rejeitá-la.
- 12.4. A condição de pagamento será de até 10 (dez) dias úteis, após aprovação da nota fiscal pela FUMEC.
- 12.5. A nota fiscal não aprovada pela FUMEC será devolvida à empresa para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição.
- 12.6. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da licitante vencedora.

13. CONDIÇÕES GERAIS

- 13.1. Dúvidas de ordem técnica devem ser encaminhadas ao Setor de Gestão de Contratos e/ou equipe responsável, através do site da BEC.

Campinas, 27 de janeiro de 2023

Responsabilidade Técnica/Aprovação

Lucas Gimenez Pavanello

Gerente da Área Administrativa e Financeira