



**MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO RIO PARDO**
 O futuro é agora!

TERMO DE REFERÊNCIA

UNIDADE SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Educação - Departamento de Alimentação Escolar

1. OBJETO

O presente Termo tem por finalidade a aquisição de 03 (três) fornos industriais para panificação, 01 (um) Armário controle fermentação e crescimento de massas e 40 (quarenta) Assadeira tipo bandeja em chapa, destinados à Padaria Municipal.

Item	Qt.de	Unid.	Especificações
01	3	Unid.	Forno industrial turbo ciclone elétrico em aço inox 430 escovado interno e externo com capacidade para 10 assadeiras tipo esteira, 220 V trifásico, 60 hertz, com 10 trilhos ajustáveis, sem reservatório de água.
02	1	Unid.	Armário controle fermentação e crescimento de pão com capacidade para 40 assadeiras tipo esteira, int inox 430, bacia inox 304, 60 hertz com plug br.
03	40	Unid.	Assadeira tipo bandeja em chapa, com 58 cm x 68 cm x 2,5 cm

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A Padaria do Departamento é responsável pela produção diária de pães destinados à alimentação escolar dos alunos da rede de ensino.

Os fornos atualmente utilizados possuem aproximadamente 30 e 40 anos de uso, apresentando desgaste decorrente da utilização contínua, falhas recorrentes de funcionamento e dificuldade de obtenção de peças de reposição, comprometendo a produção e aumentando os custos de manutenção.

A aquisição do Armário controle fermentação e crescimento é necessário para garantir o adequado processo de fermentação das massas, principalmente em períodos de baixas temperaturas, assegurando padronização e qualidade dos produtos.

As assadeiras tipo esteiras são necessárias para otimizar o fluxo produtivo, melhorar as condições de trabalho e aumentar a eficiência operacional.

Dessa forma, a aquisição mostra-se necessária para assegurar a oferta contínua de alimentação escolar adequada, atendendo às necessidades dos estudantes e contribuindo para o alcance dos objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de 03 (três) fornos industriais, 01 (uma) câmara climatizadora para fermentação e crescimento de massas e 40 (quarenta) assadeiras tipo bandeja em chapa, contemplando a entrega, instalação, testes operacionais, orientação básica de uso e garantia dos equipamentos, todos destinados ao Departamento de Alimentação Escolar.

A aquisição desses equipamentos e utensílios visa modernizar e ampliar a capacidade produtiva da unidade responsável pela produção de pães e demais preparações destinadas à alimentação escolar. Os fornos industriais proporcionarão maior capacidade de assamento, uniformidade na cocção e eficiência operacional, permitindo atender adequadamente à demanda diária de produção.

A câmara climatizadora possibilitará o controle adequado das condições de temperatura e umidade durante o processo de fermentação e crescimento das massas, contribuindo para a padronização da qualidade dos produtos, redução de perdas e otimização do tempo de produção.

As assadeiras tipo bandeja complementarão a estrutura produtiva existente, suprimindo a insuficiência de utensílios atualmente disponíveis e permitindo maior fluxo de trabalho entre as etapas de fermentação e assamento. Dessa forma, será possível aumentar a produtividade, reduzir o tempo ocioso dos equipamentos e melhorar a organização do processo produtivo.

A solução proposta busca garantir não apenas a substituição de equipamentos obsoletos, mas também a modernização do processo produtivo, maior eficiência, qualidade, segurança alimentar e continuidade na produção dos alimentos destinados aos estudantes da rede municipal de ensino, atendendo às necessidades operacionais do Departamento de Alimentação Escolar e contribuindo para a oferta regular de produtos de qualidade.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar os requisitos técnicos, operacionais, legais e de garantia necessários para assegurar o pleno atendimento das necessidades da Padaria Municipal e a



**MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO RIO PARDO**
 O futuro é agora!

adequada execução dos serviços de produção de pães destinados à alimentação escolar., a contratação deverá observar os procedimentos previstos na Lei nº 14.133/2021, garantindo legalidade, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Para atendimento da necessidade, os bens a serem fornecidos deverão observar os seguintes requisitos:

Requisitos Gerais

- Os equipamentos e utensílios deverão ser novos, de primeiro uso, sem qualquer tipo de avaria ou recondicionamento.
- Os produtos deverão possuir características compatíveis com o uso profissional em serviços de panificação e produção de alimentos em larga escala.
- Os materiais empregados na fabricação deverão apresentar resistência, durabilidade e condições adequadas para contato com alimentos, observando as normas sanitárias vigentes.
- Os equipamentos deverão ser entregues acompanhados de manuais de operação e manutenção, em língua portuguesa.
- Os equipamentos deverão possuir garantia mínima fornecida pelo fabricante ou fornecedor, conforme legislação vigente e especificações do edital.

Requisitos Técnicos dos Fornos Industriais

- Capacidade compatível com a demanda de produção do Departamento de Alimentação Escolar.
- Estrutura resistente e adequada para uso contínuo em ambiente de produção de alimentos.
- Sistema de aquecimento eficiente e uniforme, garantindo padronização do assamento.
- Possuir dispositivos de segurança para operação, conforme normas técnicas aplicáveis.
- Alimentação elétrica compatível com a infraestrutura disponível no local de instalação.

Requisitos Técnicos da Câmara Climatizadora

- Possibilitar o controle e a manutenção das condições adequadas de temperatura e umidade para fermentação e crescimento de massas.
- Estrutura resistente à umidade e adequada para uso em ambientes de produção alimentícia.
- Fácil higienização e manutenção.

Requisitos Técnicos das Assadeiras

- Fabricadas em chapa metálica apropriada para uso alimentício.
- Dimensões de 58 cm x 68 cm x 2,5 cm.
- Resistência ao calor e ao uso contínuo em fornos industriais.
- Superfície adequada para o preparo e assamento de produtos panificados.
- Acabamento que permita fácil limpeza e conservação.

Requisitos de Entrega

- Os bens deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, no Departamento de Alimentação Escolar localizado na Avenida Ângelo Carnavale, n.º 305, Bairro da Estação, CEP. 18.915-110, no horário compreendido das 07:00 às 11:00 e das 12:00 às 15:30 horas, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do recebimento da Autorização de Compras e da conclusão das aferições de medidas, conforme solicitação do Departamento de Alimentação Escolar.
- As despesas de transporte, carga, descarga, montagem, instalação e demais custos necessários ao fornecimento correrão por conta da contratada.
- A entrega deverá ocorrer dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência.

Requisitos de Sustentabilidade

- Os equipamentos deverão, sempre que possível, apresentar eficiência energética e contribuir para a redução do consumo de energia.
- As embalagens deverão ser passíveis de reciclagem ou reutilização, observadas as práticas de sustentabilidade previstas na legislação aplicável.
- Os fornecedores deverão observar as normas ambientais vigentes durante a fabricação, transporte e descarte de resíduos decorrentes de suas atividades.

Requisitos de Garantia e Assistência Técnica

- Garantia mínima contra defeitos de fabricação, conforme especificação do fabricante e legislação aplicável.
- Disponibilidade de assistência técnica autorizada ou suporte técnico para manutenção corretiva durante o período de garantia.

Documentação e Regularidade Fiscal, Jurídica, Trabalhista e Social:

- Será exigida a documentação comprobatória da regularidade fiscal, jurídica, trabalhista e social da empresa, como forma de mitigar riscos à Administração.

Esses requisitos são indispensáveis para assegurar o atendimento da demanda, a qualidade dos produtos fornecidos e a adequada execução das atividades do Departamento de Alimentação Escolar.

5. FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Ficará a cargo do Departamento de Alimentação Escolar encaminhar todas as orientações pertinentes à aquisição e o envio da autorização de compras para a contratada, bem como será responsável pelo controle de recebimento das notas fiscais.

Será de responsabilidade da contratada, todas as despesas relativas ao fornecimento dos materiais, entre outras despesas necessárias para a entrega dos mesmos;

Os equipamentos e utensílios deverão ser entregues novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento e conservação, devidamente acondicionados e protegidos contra danos decorrentes do transporte.

A contratada será responsável pelo transporte, carga, descarga, movimentação, montagem, instalação e testes de funcionamento dos equipamentos, sem ônus adicional para a Administração.

Os fornos industriais e a câmara climatizadora deverão ser entregues, instalados e colocados em pleno funcionamento no local indicado pelo Departamento de Alimentação Escolar, incluindo a realização de testes operacionais para verificação de seu adequado desempenho.

As assadeiras deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, observando as especificações técnicas exigidas e a quantidade contratada.

O recebimento dos bens ocorrerá em duas etapas:

- **Recebimento Provisório:** realizado no ato da entrega, para conferência das quantidades, integridade física e conformidade aparente dos itens.
- **Recebimento Definitivo:** realizado após a verificação da conformidade dos bens com as especificações contratadas, bem como da instalação e funcionamento adequado dos equipamentos.

Caso sejam constatadas irregularidades, defeitos, avarias ou desconformidades nos produtos entregues, a contratada deverá promover a substituição ou correção dos itens no prazo de 5 dias úteis, sem custos adicionais.

Durante o período de garantia, a contratada deverá prestar assistência técnica e realizar os reparos ou substituições necessárias em decorrência de defeitos de fabricação, sem ônus para a Administração.

A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Administração, que verificará o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e demais documentos da contratação.

A contratada deverá realizar a entrega no Departamento de Alimentação Escolar localizado na Avenida Ângelo Carnavale, n.º 305, Bairro da Estação, CEP. 18.915-110, no horário compreendido das 07:00 às 11:00 e das 12:00 às 15:30 horas, no prazo máximo de 30 dias, contado após a emissão da autorização de compras, mediante a liberação do empenho.

6. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A forma de pagamento que trata a presente contratação será após a conclusão do mesmo, em sua totalidade, sendo realizado somente mediante apresentação de notas fiscais eletrônicas, contendo a descrição do objeto adquirido e dados bancários de conta jurídica da empresa contratada.

O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias corridos após as devidas conferências, assinatura do Secretário da pasta e entrega das notas ao departamento responsável.

O pagamento será, somente, através de transferência bancária em conta jurídica.

7. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 Além do menor valor, a CONTRATADA deverá cumprir os requisitos listados abaixo, juntamente as qualificações já previstas no item 4 deste TR.

7.2 Regularidade Fiscal:

7.2.1 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNP), com CNAE compatível com o contrato social e com o objeto contratado;

7.2.2 Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, mediante prova de regularidade de Débitos ou relativa a Tributos Federais (inclusive contribuições

sociais) Dívida Ativa da União;

7.2.3 Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio da CONTRATADA, relativas as suas obrigações tributárias atinentes ao ramo de atividade objeto da dispensa;

7.2.4 Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio da CONTRATADA, relativas as suas obrigações tributárias atinentes ao ramo de atividade objeto da dispensa;

7.2.5 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

7.2.6 Prova de regularidade relativa à inexistência de débitos perante a Justiça do Trabalho.

8. ESTIMATIVA DO PREÇO

8.1 O custo estimado (total) da contratação é de **R\$ 0**

8.2 Os valores para estimativa de preço da presente aquisição foram obtidos através de pesquisas de preços realizadas com prestadores de serviços de nosso município e através do Portal de Contratações Públicas (PNPC).

Item	Qt.de	Unid.	Produto	Valor unitário médio	Valor total médio
1	3	Unidade	Forno industrial		
2	1	Unidade	Armário controle fermentação e crescimento de pão		
3	40	Unidade	Assadeira tipo bandeja em chapa		

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos para custear tais despesas são advindos do Orçamento de 2026 conforme rubrica orçamentária abaixo:

Órgão.....: 02.00.00 - Poder Executivo

Unidade Orçamentária.....: 02.05.00 - Secretaria de Educação



MUNICÍPIO DE
SANTA CRUZ DO RIO PARDO
 O futuro é agora!

Unidade Executora.....: 02.05.06 – Educação Básica Ensino Infantil

Func. Programática: 12.365.0012.2.050 - Manutenção do Ensino Infantil – Pré Escola

Ficha 256 – Material de Consumo – Recurso 05 Federal

Ficha 266 – Equipamentos e Material Permanentes - Recurso 05 Federal

10. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação no presente certame implica na **aceitação integral e irretratável** das condições estabelecidas neste Termo, em seus Anexos e demais normas aplicáveis, não podendo o contratado alegar, em hipótese alguma, o desconhecimento de qualquer cláusula ou condição.

Os casos omissos ou situações não previstas neste Edital serão resolvidos pela Comissão de Licitação, conforme os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e interesse público.

Este documento contém todos os elementos necessários e previstos na Lei Federal nº. 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações.

Santa Cruz do Rio Pardo, 16 de junho de 2026.

ELCEN NOCERA

Secretária Municipal de Educação



Praça Deputado Leônidas Camarinha, 340 - Centro - CEP 18.900-019 - Santa Cruz do Rio Pardo - SP



14 3332-2300



prefeitura@santacruzoriopardo.sp.gov.br



www.santacruzoriopardo.sp.gov.br

