PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARAQUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência estabelece as condições para Aquisição de 1 (um) forno industrial a gás, destinados à cozinha geral, conforme a necessidade apresentada pela unidade escolar, o Estudo Técnico Preliminar e a legislação aplicável.

Processo Administrativo nº: 81.295/2026
Órgão/Entidade: Prefeitura Municipal de Araraquara – Secretaria Municipal da Educação
Unidade requisitante: Centro de Educação e Recreação – CER Amélia Fávero Manini
Endereço: Rua Atílio Bonetti, nº 720 – Jardim Água Branca – Araraquara/SP
Diretora da unidade: Tania Ferreira Lucas Astorino – Diretora de Escola
Objeto: Aquisição de 1 (um) forno industrial a gás, destinados à cozinha geral da unidade escolar.

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de 1 (um) forno industrial a gás, com lastro em pedra refratária, queimadores de gaveta, dimensões internas de 80 cm de largura x 60 cm de profundidade x 30 cm de altura e 2 (duas) grelhas, destinado à cozinha do CER "Amélia Fávero Manini", conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente aquisição tem por finalidade atender à necessidade da cozinha do CER "Amélia Fávero Manini", que necessita de equipamento apropriado para o preparo dos alimentos previstos no cardápio da alimentação escolar.

A unidade informou a necessidade de disponibilização de forno industrial adequado à produção de preparações assadas, considerando que a ausência ou insuficiência de equipamento compatível prejudica a execução integral do cardápio e a organização das atividades da cozinha.

Conforme manifestação da Chefe da Divisão de Abastecimento e Alimentação Escolar, registrada no Despacho 11 do Processo Administrativo nº 81.295/2026, esclareceu-se que a necessidade da unidade não corresponde à aquisição de forno acoplado ao fogão. A demanda efetiva consiste no fornecimento de 1 (um) forno independente, a gás, com pedra refratária, 2 (duas) grelhas, queimadores de gaveta e dimensões internas de 80 cm x 60 cm x 30 cm.

Dessa forma, a especificação foi ajustada para refletir a necessidade técnica efetivamente indicada pela área responsável pela alimentação escolar, evitando a aquisição de equipamento incompatível com a finalidade pretendida.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de 1 (um) forno industrial independente, a gás, destinado ao preparo de alimentos assados na cozinha da unidade escolar.

O equipamento deverá possuir câmara interna com dimensões de 80 cm de largura, 60 cm de profundidade e 30 cm de altura, lastro em pedra refratária, queimadores de gaveta e duas grelhas internas removíveis.

O forno deverá apresentar estrutura resistente, isolamento térmico adequado, porta com fechamento seguro e sistema de controle de temperatura compatível com sua finalidade. Deverá permitir o uso simultâneo das duas grelhas, respeitadas as condições de funcionamento e segurança estabelecidas pelo fabricante.

A solução deverá compreender o fornecimento do equipamento completo, incluindo todos os componentes, acessórios e elementos necessários ao seu funcionamento regular, bem como manual de instruções e orientações de instalação e operação.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO EQUIPAMENTO

Característica	**Especificação exigida**
Tipo	Forno industrial independente
Alimentação	A gás
Sistema de aquecimento	Queimadores de gaveta
Lastro	Pedra refratária
Dimensões internas	80 cm de largura x 60 cm de profundidade x 30 cm de altura
Grelhas	2 (duas) grelhas internas removíveis
Câmara de cocção	Compatível com as dimensões internas especificadas
Porta	Com fechamento seguro e isolamento térmico adequado
Controle de temperatura	Sistema de regulagem compatível com o equipamento
Estrutura	Material resistente ao calor, à corrosão e à higienização frequente
Acessórios	Todos os componentes necessários ao funcionamento regular do equipamento

As dimensões indicadas referem-se à área útil interna da câmara de cocção, não às dimensões externas do equipamento. A proposta deverá apresentar ficha técnica ou catálogo do fabricante que permita verificar expressamente o atendimento às medidas solicitadas.

O lastro deverá ser constituído por pedra refratária apropriada para utilização em fornos industriais, proporcionando distribuição e retenção de calor adequadas ao preparo dos alimentos.

Os queimadores deverão possuir sistema de gaveta, permitindo acesso para inspeção e manutenção, conforme as características construtivas do fabricante.

As duas grelhas deverão ser compatíveis com a câmara interna, removíveis e adequadas à utilização simultânea, quando permitida pelo fabricante.

A estrutura externa deverá apresentar acabamento resistente, de fácil higienização e compatível com o ambiente de cozinha institucional. Poderá ser em aço inoxidável ou outro material de qualidade equivalente, desde que ofereça resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Não será exigida marca ou modelo específico.

O equipamento deverá possuir identificação do fabricante, modelo, orientações de segurança e informações técnicas necessárias à instalação e utilização.

5. QUANTITATIVO

A quantidade estabelecida corresponde à necessidade informada pela Divisão de Abastecimento e Alimentação Escolar, conforme manifestação expressa no Despacho 11 do processo.

Item	Descrição	Quantidade
1	Forno industrial independente, a gás, com lastro em pedra refratária, queimadores de gaveta, dimensões internas de 80 x 60 x 30 cm e 2 (duas) grelhas	1 unidade

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O equipamento deverá ser novo, de primeiro uso, sem defeitos de fabricação, danos ou sinais de utilização anterior.

Deverá atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança aplicáveis a equipamentos industriais a gás, incluindo as exigências relativas à instalação, ventilação, alimentação de gás e prevenção de vazamentos.

O fornecedor deverá apresentar ficha técnica, catálogo ou documento equivalente que comprove as características do equipamento ofertado, especialmente as dimensões internas, o tipo de alimentação, o sistema de queimadores, o lastro refratário e a quantidade de grelhas.

O equipamento deverá ser fornecido completo, com os componentes e acessórios necessários ao funcionamento, acompanhado de manual de instruções em língua portuguesa e orientações do fabricante quanto à instalação, operação, limpeza e manutenção.

A alimentação de gás deverá ser compatível com a infraestrutura existente na unidade escolar. Antes da emissão da autorização de fornecimento, deverá ser confirmada pelo setor responsável a disponibilidade de GLP ou gás natural, conforme o caso, para que o equipamento seja fornecido na configuração adequada. Não será admitida a entrega de equipamento cuja configuração de alimentação seja incompatível com a instalação da unidade.

Caso o fabricante exija instalação por profissional habilitado ou procedimentos específicos para entrada em funcionamento, tais orientações deverão ser formalmente informadas ao setor responsável.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A contratada deverá fornecer 1 (um) forno industrial a gás, conforme as especificações deste Termo de Referência, incluindo as duas grelhas e todos os componentes necessários ao funcionamento regular.

O equipamento deverá ser entregue devidamente acondicionado, protegido contra impactos e danos durante o transporte.

A entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal, manual de instruções, identificação do fabricante e modelo, ficha técnica e documentação de garantia.

A contratada deverá assegurar que o equipamento entregue corresponda integralmente à proposta aceita pela Administração, especialmente quanto às dimensões internas de 80 x 60 x 30 cm, ao lastro em pedra refratária, aos queimadores de gaveta e às duas grelhas.

O prazo de entrega será de até 15 (quinze) dias úteis, contados do recebimento da autorização de fornecimento, salvo prazo diverso expressamente estabelecido pela Administração.

8. LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

O equipamento deverá ser entregue no CER “Amélia Fávero Manini”, localizado na Rua Atílio Bonetti, nº 720, Jardim Água Branca, Araraquara/SP.

A entrega deverá ser previamente comunicada à unidade escolar, em horário de funcionamento, para possibilitar o recebimento e a conferência do equipamento.

O transporte, a descarga, o acondicionamento e os demais custos necessários à entrega deverão estar incluídos no preço ofertado, não cabendo cobrança adicional à Administração.

O equipamento deverá ser entregue em condições adequadas de conservação, sem avarias, deformações ou danos que comprometam sua utilização.

9. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução da contratação será acompanhada por servidor designado pela Administração, responsável por verificar o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A direção da unidade escolar poderá acompanhar o recebimento e comunicar ao fiscal eventuais divergências relacionadas às características, à integridade e à funcionalidade do equipamento.

A fiscalização deverá verificar a quantidade, as dimensões internas, a presença das duas grelhas, o lastro refratário, o sistema de queimadores, a documentação técnica e as condições gerais do produto.

A fiscalização não eximirá a contratada de sua responsabilidade pela qualidade, segurança e conformidade do equipamento fornecido.

10. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, para conferência inicial da quantidade e das condições aparentes do equipamento.

O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação de conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto às dimensões internas, ao sistema de aquecimento, à pedra refratária, aos queimadores de gaveta e à presença das duas grelhas.

A Administração poderá rejeitar o equipamento que apresentar divergências em relação às características especificadas, defeitos, danos, ausência de acessórios ou incompatibilidade com a alimentação de gás informada.

O equipamento em desacordo deverá ser substituído pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, no prazo estabelecido pela fiscalização.

O recebimento observará o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada deverá fornecer o equipamento de acordo com as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Deverá entregar o forno novo, completo, em perfeitas condições de uso, acompanhado das duas grelhas, dos componentes necessários ao funcionamento, do manual de instruções e da documentação técnica correspondente.

Deverá responsabilizar-se pelo transporte, descarga, acondicionamento, frete, tributos e demais despesas necessárias à entrega.

Deverá substituir, sem custos adicionais para a Administração, o equipamento que apresentar defeitos, danos, divergências de especificação ou incompatibilidade com as condições estabelecidas na contratação.

Deverá assegurar a garantia do produto e prestar atendimento às solicitações relacionadas a defeitos de fabricação durante o período de cobertura.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Compete à Administração emitir a autorização de fornecimento, disponibilizar as condições necessárias ao recebimento do equipamento e indicar servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização.

A unidade escolar deverá acompanhar a entrega e comunicar à fiscalização eventuais irregularidades ou divergências em relação às especificações.

Compete à Administração verificar a conformidade do produto, realizar o recebimento, atestar a documentação fiscal após a comprovação do cumprimento das condições contratuais e efetuar o pagamento conforme os procedimentos administrativos aplicáveis.

13. GARANTIA DO EQUIPAMENTO

A contratada deverá assegurar garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo, sem prejuízo de prazo superior oferecido pelo fabricante ou das garantias legais aplicáveis.

Durante o período de garantia, os defeitos de fabricação deverão ser corrigidos ou o equipamento substituído, conforme o caso, sem custos adicionais para a Administração.

A garantia deverá abranger os componentes e acessórios fornecidos originalmente com o equipamento, observadas as condições de utilização e conservação estabelecidas pelo fabricante.

14. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor deverá observar o procedimento de contratação definido pela Administração, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.

Recomenda-se a adoção do critério de julgamento pelo menor preço, desde que o equipamento ofertado atenda integralmente às especificações técnicas e às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A proposta deverá identificar o fabricante e o modelo do forno, informar o tipo de alimentação a gás, apresentar as dimensões internas da câmara, confirmar a existência do lastro em pedra refratária, dos queimadores de gaveta e das duas grelhas, além de indicar prazo de entrega e garantia.

A Administração deverá verificar a compatibilidade da alimentação de gás do equipamento com a infraestrutura da unidade escolar antes da contratação.

15. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado preliminar para a aquisição de 1 (um) forno industrial a gás, com lastro em pedra refratária, queimadores de gaveta, dimensões internas de 80 x 60 x 30 cm e duas grelhas, é de **R$ 2.495,43 (dois mil, quatrocentos e noventa e cinco reais e quarenta e três centavos)**.

Item	Descrição	Valor-base	Valor estimado atualizado
1	Forno industrial a gás com pedra refratária, dimensões aproximadas de 80 x 60 cm, com 1 grelha e acessórios previstos na referência comercial	R$ 2.250,00	R$ 2.354,18
2	Grelha adicional reforçada, compatível com a câmara interna	R$ 135,00	R$ 141,25
	TOTAL ESTIMADO	**R$ 2.385,00**	**R$ 2.495,43**

A composição considera o fornecimento do forno com uma grelha e a aquisição de uma grelha adicional, de modo a atender à exigência de duas grelhas no total.

Os valores foram atualizados pela referência de 4,63% correspondente ao IPCA acumulado em 12 meses até outubro de 2026, conforme informação divulgada pelo IBGE.

O valor apresentado possui caráter preliminar e deverá ser confirmado mediante pesquisa formal de preços, nos termos do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando produtos com características equivalentes, condições de fornecimento, frete e demais despesas necessárias à entrega.

A aplicação do índice de atualização sobre valores-base não substitui a pesquisa formal de preços nem comprova, isoladamente, a compatibilidade do valor com o mercado.

16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado após a entrega do equipamento, o recebimento definitivo e a apresentação da documentação fiscal correspondente, observados os procedimentos e prazos estabelecidos pela Administração Municipal.

O pagamento ficará condicionado à comprovação da entrega do equipamento em conformidade com as especificações e ao cumprimento das exigências fiscais e administrativas aplicáveis.

Não serão pagos produtos rejeitados ou que permaneçam pendentes de substituição.

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação correrão por conta de dotação orçamentária própria da Secretaria Municipal da Educação, cuja disponibilidade deverá ser verificada e indicada pelo setor competente antes da formalização da aquisição.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

O equipamento deverá atender integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, não sendo admitida a entrega de forno acoplado a fogão, forno doméstico ou equipamento com dimensões internas diferentes das solicitadas.

A referência comercial utilizada na estimativa de preços possui caráter exclusivamente orientativo, sendo admitidos produtos de outros fabricantes e modelos, desde que atendam integralmente aos requisitos técnicos estabelecidos.

A contratação direta, caso seja a forma de atendimento adotada, deverá ser devidamente instruída e fundamentada pela Administração, observando-se os requisitos dos arts. 72 e 75 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive a justificativa de preço, a razão da escolha do fornecedor, a disponibilidade orçamentária e a verificação dos limites legais e da ausência de fracionamento indevido da despesa.

19. CONCLUSÃO

A aquisição de 1 (um) forno industrial independente, a gás, com lastro em pedra refratária, queimadores de gaveta, dimensões internas de 80 x 60 x 30 cm e duas grelhas, mostra-se necessária para atender à demanda da cozinha do CER “Amélia Fávero Manini”.

A especificação deste Termo de Referência foi ajustada conforme manifestação expressa da Chefe da Divisão de Abastecimento e Alimentação Escolar, registrada no Despacho 11 do Processo Administrativo nº 81.295/2026, que esclareceu que a necessidade não corresponde a forno acoplado ao fogão, mas a equipamento independente com características técnicas específicas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARARAQUARA
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

O valor estimado preliminar da aquisição é de R$ 2.495,43 (dois mil, quatrocentos e noventa e cinco reais e quarenta e três centavos), sujeito à confirmação por pesquisa formal de preços e à disponibilidade orçamentária.

Diante da necessidade apresentada e da especificação técnica ratificada pela área responsável pela alimentação escolar, considera-se justificada a aquisição, desde que observadas as exigências legais, administrativas e orçamentárias pertinentes.

Tania Ferreira Lucas Astorino
Diretora de Escola